

Cevizli Kurabiye

Malzemeler

250 gr. margarin (yumusak)
1/2 su bardagi pudra sekeri
1 su bardagi ceviz(cekilmis)
1 yumurta(sarisi icine,beyazi uzerine)
1/2 fincan sivi yag
aldigi kadar un
kabartma tozu
vanilya
susam

Yapilisi

Oncelikle genisce bir tencerede margarinden bir kasik alinarak cevizler 2-3 dk kavrulur.Cevizler biraz ilininca yogurma kabina alinir diger malzemeler eklenir kulak memesi kivaminda hamur elde edilir.Hamur merdane yardimi ile acilir ve istenilen buyuklukte yuvarlaklar kesilir(ben cay bardagi kullandim),once yumurta akina sonra susama bulanir,tepsiye dizilir .Onceden isitilmis firinda pisirilir.cevizli kurabiyeler servise hazir.ellerimize saglik