



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI TAHİNLİ KURABIYE

Yarım su bardağı tahin
1 çay bardağı pudra şekeri
2 yumurta
Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı toz fındık
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurta ve pudra şekerini derin bir kabın içerisinde karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Diğer malzemeleri de üzerine ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin. Daha sonra hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın ve fırın tepsisine dizin. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın.