



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KURABİYE

Malzemeler

250 gr. paket yağ
1 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı toz şeker
9 çorba kaşığı tahin
Yarım limonun suyu
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Pudra şekeri

Yapılışı

Oda sıcaklığında yumuşatılmış 250 gr. paket margarini, yoğurdu ve yarım limonun suyunu karıştırın. Un ve kabartma tozunu da ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru yarım saat dinlendirdikten sonra üç parçaya bölün ve böldüğünüz her parçayı yarım santim kalınlığında açın. Açtığınız yufkanın üzerine 3 kaşık tahin sürün, tahinin üzerine de şekeri üçte birini serpin. Yufkayı 12 eşit üçgen parçaya bölün kalın tarafından başlayıp rulo şeklini verin. Kalan bütün yufkalara aynı işlemi uygulayın. Kurabiyeleri fırında, üzerleri fazla kızarmadan pişirin ve pudra şekeri ile süsleyerek servis yapın.