



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KURABIYE

Ümit Usta

1 su bardağı tahin
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı ceviz
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
Aldığı kadar un

Margarini eritmeden içine sıvıyağ ve yoğurdu katıp karıştırılır.

Bu karışıma, yeterince unu yavaş yavaş katarak kulak memesi kıvamında bir hamur yoğuralım. Hamuru üçe bölüp buzdolabında bir iki saat kadar bekletelim.

Beklettiğimiz hamurları yuvarlak açıp aralarına tahinden bir iki çorba kaşığı yayalım. Üzerine bir avuç tozşeker serpip en sonunda da ceviz dökerek rulo şeklinde saralım.

Rulo haline getirdiğimiz hamurların üzerine, yumurta sarısı sürüp iki parmak genişliğinde dilimler keselim ve yağladığımız fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıttığımız fırında, hafif renk alana kadar pişirip soğuduktan sonra servis edelim.