



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ KURABIYE

Yarım su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
125 gram margarin  
1 paket kabartma tozu  
Yarım limon suyu  
Alabildiği kadar un  
Harcı için:  
Yarım su bardağı tozşeker  
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz  
Yarım su bardağı tahin

Yoğurt, sıvıyağ, margarin ve limon suyunu karıştırın. Üstüne aldığı kadar un kabartma tozu ekleyip yoğurun. Hamuru ikiye bölün. Altına ve üstüne un serpip merdaneyle iki hamuru da açın. Tahin, toz şeker ve ceviz içini bir kaptaki karıştırıp hamurların üstüne yayın. Rulo şeklinde sarıp birer parmak kalınlığında kesin. Fırın tepsisine yerleştirdiğiniz kurabiyeleri 175 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin.

