



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KURABIYE

1 paket margarin
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta akı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un

içi için:

1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 su bardağı tahin
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı bal

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Yumuşak margarin, yumurta akı, pudra şekeri ve kakao parmak uçlarıyla birbirine yedirilir. Üzerine vanilya, kabartma tozu ve un eklenir, yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağı büyüklüğünde açılır. Ortasına karıştırılmış, iç malzemesi konur. Kenarlardan yukarı toplanarak yuvarlanır. Bütün kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirilir.