



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZDA DAĞILAN TAHİNLİ KURABIYE

1 su bardağı tahin
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı sıvı yağ
½ çay bardağı kırılmış ceviz
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Geniş bir kaba tahin, pudra şekeri ve sıvı yağı alın ve hamuru yoğurmaya başlayın.

Karışım elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip iyice yoğurun.

Hamuru eşit bezelere bölün ve yuvarlayın.

Şekil verdiğiniz tahinli kurabiyeleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Tahinli kurabiyeleri önceden ısıtılmış 180° fırında yaklaşık 20 dakika üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız tahinli kurabiye hamurunu soğumaya bırakın.

Soğuyan kurabiyelerinizin üzerine pudra şekeri serpip servis edebilirsiniz.

