



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATLAK KURABIYE

2,5 su bardağı un
1,5 çay bardağı tahin
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay kaşığı tarçın
1 ay bardağı toz fıstık
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabının içine sıvı yağ, pudra şekeri ve tahini koyup karıştırın. Üzerine unu ve tarçını ekleyip yoğurmaya başlayın. Kabartma tozu ve vanilyayı da üzerine ilave ederek hamuru yoğurun. Bu hamuru da istediğiniz şekilde şekillendirip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişirip servis tabağına dizin. Soğuyunca ikram edin.