



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TAHİNLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 ay Bardağı yoğurt
- 1,5 Su Bardağı iç malzemesi.şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı tahin
- 1 ay Bardağı sıvıyağ
- 1 Su Bardağı ceviz
- 2 Yemek Kaşığı şeker
- 1 Adet yumurta akı

Margarini tavada eritip kaba alın. Sıvıyağı,yoğurdu ve şekerini ekleyin. Yumurtanın sarısını,kabartma tozunu ve ununuda ekleyerek özlü bir hamur elde edin. İri dövölmüş cevizi, tahini ve şekerini karıştırın. Hamuru 5 eşit parçaya bölüp her bir parçayı açın. İç harcı eşit bir şekilde içine sürün, rulo yapıp 1 parmak kalınlığında kesin. Kestiğiniz hamuru önce yumurta akına sonrada susama batırın. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.