



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ TAHİNLİ KURABIYE

200 gram oda ısısında margarin

1 su bardağı şeker

1 su bardağı tahin

1 adet yumurta

3,5-4 su bardağı un

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

1 paket vanilin

Şeker ve tahini iyice karıştırın..

Üzerine yumuşatılmış margarin, 1 yumurtanın sarısı ve vanilini ekleyin.

Unu eleyip sert bir hamur elde edin..

Hamurdan, ceviz büyüklüğünde toplar yapıp yassılaştırın, önce yumurta akına sonra dövülmüş cevizle batırın.

175 derece ısıtılmış fırında 15-25 dakika pişirin.