



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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.