



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ ŐEKER KURABIYE

2 su bardağı un
2 orba kaşığı kakao
100 gram tereyağı
1 ay bardağı pudra Őekeri
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı tahin
1 paket vanilya
1 ay kaşığı tarçın
1 ay bardağı sıvı yağı
4 orba kaşığı Őeker
1 yumurta akı

Yoğurma kabının içine sıvı yağı, pudra Őekeri 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 dizip üzerine yumurta akını sürün ve Őeker serpip 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişirip servisi tabağına dizin. Soğuyunca daha çıtır olan bu tahinli kurabiye oldukça lezzetli.