



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN PEKMEZLİ KURABIYE

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı tahin
1 çay bardağı pekmez
1 adet yumurta sarısı
200 gram tereyağı
1 paket vanilya
3.5 su bardağı un
Üzeri için:
Pudra şekeri

Tahin, pekmez ve şekerini bir kaptaki karıştırın. Tereyağı, yumurta sarısı ve vanilya ilave ederek biraz daha karıştırın. En son 3,5 su bardağı unu da ekleyerek hamur hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve şekil verin. 175 derecede önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkarınca üzerine pudra şekeri dökün.

