



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİN PEKMEZLİ KURABIYE

Malzemeler:

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı tahin
Yarım çay bardağı pekmez
1 paket margarin
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
3,5 su bardağı un
Kurabiye adetince ceviz

Hazırlanışı:

Toz şeker, tahin ve pekmezi iyice karıştırın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, 1 adet yumurta sarısı, vanilya ve unu ekleyip hamur yapın. Hamuru pasta krema torbasına koyup yağlı tepsiye yuvarlaklar halinde sıkın. Üzerine yumurta akı sürüp yarım ceviz koyun. 175 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.
