



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ CEVİZLİ KURABIYE

4 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
200 gr margarin
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 adet yumurta
1 paket vanilya
İstenildiği kadar tahin

Şekerle tahini iyice karıştırın. Ardından oda sıcaklığında yumuşamış sana margarin, vanilya ve 1 yumurta sarısını iyice karıştırın daha sonra unu yavaş yavaş ekleyerek hamurunuzu yoğurun. Ceviz büyüklüğünde toplar yapıp üzerini yumurta akına batırıp cevize bulayın ve tepsiye dizin. 175 derece de ısıttığınız fırında 15-25 dk. pişirin.

