



TAHİNLİ CEVİZLİ KURABIYE

500 gr un
140 gr tahin
125 gr kırık ceviz
150 gr toz şeker
250 gr tereyağı ya da margarin
5 gr kabartma tozu

Şeker ve oda sıcaklığındaki yağı çırpalım.
Un, kabartma tozu, tahini ekleyip karıştıralım son olarak cevizlerimizi ekleyip yoğurduktan sonra 30 dakika kadar dolapta dinlendirelim ve çıkartıp şekil verelim.
Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 12-14 dakika arasında pişirelim.

