



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ KURABIYE

Malzemeler:

Hamuru için:

250 gram tereyağı

4 adet yumurta

4 yemek kaşığı yoğurt

4 yemek kaşığı süt

2 çay bardağı toz şeker

1 paket kabartma tozu

5 bardak un

Üzeri ve dışı için:

1 su bardağı tahin

1 çay bardağı kırık ceviz

1 paket susam

4 çorba kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

Tahin, susam ve ceviz hariç bütün malzemeleri yoğurun, yoğurma işlemi bittikten sonra hamuru 15 dakika dinlenmeye bırakın. Hamuru 2 eşit parçaya bölüp, merdane ile 1 milim kalınlığında açın. Tahinin yarısını üzerine sürün, 2 çorba kaşığı toz şeker serpin ve yarım çay bardağı ceviz ilave edin. Geniş rulo yapıp 10 santimlik parçalar halinde kesin. Aynı işlemi 2'inci hamura da uygulayın. Hamurlar hazır olunca bolca susama bulayıp, yağlanmış tepsiye dizin. 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.