



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı tahin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı şeker
- 4 çorba kaşığı susam
- Aldığı kadar un

Yumurta sarısı, yoğurt, tahin, sıvı yağ ve şekerini karıştırın. Kabartma tozu ekleyip ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek un ekleyerek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin. Kurabiyeleri önce çırpılmış yumurta akına, ardından da susama bulayıp tepsiye dizin. 25 dakika pişirin.

