



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KURABIYE

- 4 Su bardağı un
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı tahin
- 200 gr. margarin
- 1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Yumurta
- 1 Paket vanilya

Şekerle tahini iyice karıştırın, oda ısısında yumuşamış margarini vanilyayı, 1 yumurtanın sarısını da ekleyin, 4 su bardağı un ilavesiyle katıca bir hamur hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Üzerine yumurta akı sürerek cevizle batırın. 175 derecede 20 dakika pişirin.

[ML® Tahinli Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020