



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KURABIYE

Arzu Batur

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Alabildiği kadar un

Un hamur tahtasına elenir. Ortasına ceviz hariç tüm malzemeler konulur. En son ceviz eklenir ve yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlatılır. Fırın tepsisine konulur. Soğuyunca isteğe göre kakao serpiştirilir, ama ben kakaoyu tercih etmedim.

Not: Kavanoza koyup sonradan da tüketebilirsiniz. Unu kontrollü eklemeniz gerekir. Hamur çok kuru olursa yağ ekleyebilirsiniz. Hamuru yuvarladığınızda çatlamayacak şekilde olmalıdır.

