



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KURABİYE

125 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurtanın sarısı
Aldığı kadar un
İç için:
1 su bardağı tahin
1 su bardağı ceviz
1,5 su bardağı şeker

Un hariç tereyağı ve diğer malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra un ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru ve iç harcı üç parçaya bölün. Daha sonra önce bir parçayı alıp rulo yapın. Sonra elinizle biraz bastırarak enine bir şekilde merdaneyle açın.

Hamurun içine hazırladığınız iç harcı ilave edin ve yine uzunlamasına rulo yapıp küçük verev şeklinde kesin.

Diğer parçalara da aynı işlemi uygulayarak hamur bitinceye kadar aynı işleme devam edin.

Tahinli kurabiye hamurunu çiğ olarak da buzlukta saklayabilirsiniz.

Kurabiyeyi 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika kadar pişirin.

Not: Tahinli kurabiyenizi pişirdikten sonra cam kavanozlar içinde saklarsanız raf ömrünü de uzatmış olursunuz.

