



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KURABIYE

4 su bardağı ile un
1 su bardağı pudra ile şekeri
1 su bardağı ile tahin
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
1 adet vanilya
Üzerini Süslemek İçin:
1 çay bardağı kadar çam fıstığı

Tahin, ayçiçeği yağı ve pudra şekeri ile birlikte oval bir kapta iyice karıştırın

Vanilya ve unu ekleyin .

Tüm malzemeleri kıvamına kadar yoğurun.

Hazırladığınız kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak ve avucunuzun içinde yuvarladıktan sonra şekil verin.

Kurabiyelerin üstüne çam fıstıkları hafif bir şekilde bastırıp şekil verin

Tabanını altını yağlı kâğıt ile kapladıktan sonra fırın tepsisine hazırladığınız kurabiyeleri aralıklı olarak dizerek yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 25 dakika kadar üstü renk alıp, çatlayana kadar pişirin.

Tahinli kurabiyelerinizi ılık olarak servis yapın.

