



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KURABİYE

Malzemeler

1 su bardağı Bizim Sıvı Yağ
1 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri,
1 su bardağı çekilmiş fındık veya ceviz,
1 su bardağı tahin
Alabildiği kadar Bizim Mutfak Un.

Hazırlanışı

Pudra şekerini, çekilmiş fındık veya cevizi, sıvı yağ ve tahini yoğurma kabına alıp karıştırıyoruz. Daha sonra yavaş yavaş ununu ilave ediyoruz. Hamur ne sert ne yumuşak olacak. Hamuru yaptıktan sonra fındık büyüklüğünde yuvarlayıp tepsiye diziyoruz. Daha sonrada 175 derece fırına sürüyoruz. 20-25 dakika piştikten sonra alıp sıcakken üzerine pudra şekeri ve tarçını karıştırıp serpiyoruz.