



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KURABİYE

Emine Beder

- 1 su bardağı tahin
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 paket vanilya
- 1 su bardağı fındık veya ceviz (iri dövülmüş)
- 1 su bardağı antepfıstığı (arzuya göre)
- 4-4,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yumurta akı

Hamur yoğuracağımız kabın içine tahini, şekerini, erimiş yağı ve vanilyaları ilave edip çırpma teli ile karıştıralım. Unu, iri dövülmüş fındığı, kabartma tozunu ilave edip yoğuralım. Hamurdan cevizden biraz irice parçalar koparıp yuvarlayalım. Üzerlerine çırpılmış yumurta akı sürerek şeker serpeyim Isıtılmış 190 ısıllı fırında kurabiyelerin altları ve üstleri hafifçe pembeleşene dek pişirelim.