



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KURABIYE

[Sahrap Soysal](#)

200 gr bitkisel margarin
1 su bardağı tahin
1.5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurtanın sarısı
Yaklaşık 4 su bardağı un
1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Üzeri için;
1 adet yumurtanın akı
6 yemek kaşığı toz şeker

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini, tahin, toz şeker, vanilya ve yumurta sarısını yoğurma kabına aktarıp karıştırın. Un ve ceviz içini ilave edip yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru top şekline getirip üzerini temiz bir bezle örtün ve oda sıcaklığında 20 dakika kadar dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarladıktan sonra hafif yassı hale getirin.

Hamur parçalarını yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine fırça yardımıyla hafif çırpılmış yumurta akı sürüp toz şeker serpiştirin.

Kurabiyeleri önceden ısıtıp 180 dereceye ayarladığınız fırının orta rafında 20-22 dakika, üzerleri hafifçe çatlayıncaya kadar pişirin. Soğumalarını bekleyip servise sunun.