



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KURABIYE

Melikgazi Belediyesi

- 1 paket yumuşamış margarin
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Alabildiği kadar un
- İÇİ:
- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ceviz(dövülmüş)

Hamur malzemesi orta sertlikte yoğrulur. 3beze yapılır.15 dakika dinlendirilir.merdane ile açılır. Arasına iç malzemesinin3beze hamura yeterli şekilde paylaşılır, sürülür, rulo sarılır. Verev kesilir. Yumurta sarısı sürülür. Susam ekilir. 180 derce ısıda pişirilir.

