



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PEKMEZLİ CEVİZLİ KURABIYE

Yarım su bardağı pekmez
Yarım su bardağı yoğurt
1 paket oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin
1 adet yumurta
1 tutam vanilya tozu
1 er çay kaşığı karbonat ve krem tartar (krem tartar yerine kabarma tozu)
Aldığı kadar buğday unu
Harcı için:
Yarım su bardağı tahin
4-5 kaşık pekmez
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Hamuru hazırlamak için hamur malzemelerini karıştırıp yoğurun.
Hazırladığınız hamuru 3 eşit parçaya bölün.
Hamur parçalarından birini merdane ile yarım santimden az (3 mm) kalınlığında açın.
Açtığınız hamurun üzerine önce tahin ve pekmezin 1/3'ünü sürün, sonra cevizin 1/3'ünü üzerine serpin.
Hamuru rulo şekline getirin ve yaptığınız ruloyu 2 cm genişliğinde parçalara keserek bölün.
Kesik yüzler yana bakacak şekilde tepsiye dizin.
Diğer iki hamur parçasını da aynı işlemlerden geçirip tepsiye dizin.
180 dereceli fırında 20-25 dk kadar pişirin.

