



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ PEKMEZLİ KURABIYE

2,5 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (80 gr)  
100 gr toz şeker  
1 küçük yumurta  
2 çorba kaşığı pekmez (30 gr)  
2 çorba kaşığı tahin (30 gr)  
1 su bardağından 1 parmak eksik un (125 gr)  
½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
1 tatlı kaşığı toz zencefil  
Tuz

Bir karıştırma kabında eritilmiş tereyağı, toz şeker ve yumurtayı karıştırın. Tahin ve pekmezi de ilave edip karıştırmayı sürdürün.

Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, zencefil ve bir tutam tuz ilave edip homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru tezgaha alıp rulo şekline getirin ve streç filme sararak buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru buzdolabından çıkarıp bıçakla 1 cm kalınlığında dilimlere bölün.

Kurabiyelerinizi yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizip 180°C'de 12-13 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

