



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PEKMEZLİ KURABIYE

600 g un

Bir su bardağı pudra şekeri

İki su bardağı toz ceviz

1.5 çay bardağı tahin

İki adet yumurta

1 çay bardağı üzüm pekmezi

5 g (yarım paket) kabartma tozu

Üzeri için;

2 su bardağı tahin

1 su bardağı pekmez

Derince bir kaba un, yumurta, kabartma tozu, tahin, pekmez, pudra şekeri konularak karıştırılır. Hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve avuç içinde top şekli verilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Hamurların üzerine parmak yardımıyla hafifçe bastırarak çukur oluşturulur. Ayrı bir kaptaki tahin ve pekmez karışımı hazırlanır. Hazırlanan pekmez ve tahin karışımı hamurun üzerinde açılan çukurlara bir çay kaşığı miktarda dökülür. 150 derecelik önceden ısıtılmış fırında pişirilir.