



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PRATİK KURABİYE

200 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı iri kırılmış ceviz
4 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı şeker
1 Adet yumurta sarısı
1 Adet yumurta akı
1 Su Bardağı tahin

Tahin ve toz şekeri iyice karıştırın. Üzerine sana hamur işi yağ, yumurta sarısı, vanilya, un ekleyip katıca bir hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilip önce yumurta akına sonra iri kırılmış cevize batırın. Tahin ve toz şekeri iyice karıştırın. Üzerine sana hamur işi yağı, yumurta sarısı, vanilya, un ekleyip katıca bir hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilip önce yumurta akına sonra iri kırılmış cevize batırın. 175 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.