



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAHİNLİ VE BADEMLİ KURABIYE

125 g margarin  
Yarım su bardağı tahin  
Yarım su bardağı toz şeker  
Yarım paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
1 yumurtanın sarısı  
2 su bardağı un  
1 çay bardağı ince çekilmiş badem  
Üzeri için:  
15-20 adet bütün badem içi

Oda ısısında yumuşatılmış margarini, tahini, toz şekeri, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve yumurta sarısını hamur yoğurma kabına alın. Unu ve badem içini ilave edip orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde kapatıp üzerini temiz bir bezle örtün ve oda ısısında 20 dakika bekletin. Hamurdan en fazla ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle yuvarlayıp üzerini hafifçe yassılaştırın. Kurabiye hamurlarını yağlanmış fırın tepsinine aralıklı olarak dizin. Her bir hamurun üzerlerine bütün badem içi batırın. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında, hafif çatlayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika kadar pişirin.

