



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ YUNAN KURABIYESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 ay bardađı tahin
- 1 ay bardađı pudra Őekeri
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardađı iri dövülmüŐ ceviz veya badem
- 2 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaŐıđı vanilya

Bir karıŐtırma kabında tahin, pudra Őekeri ve zeytinyağını güzelce çırpın. Ardından ceviz veya badem parçalarını ekleyin.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek sıvı karıŐıma ekleyin. Ele yapıŐmayan yumuŐak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayın veya dilediğiniz Őekli verin. Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak dizin.

Önceden ısıtılmıŐ 180 C fırında, kurabiyelerin üzeri hafif pembeleŐene kadar yaklaŐık 12-15 dakika piŐirin. Fırından çıkan kurabiyeleri soğuduktan sonra üzerine pudra Őekeri serpip servis edin.

