



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## TAHİNLİ KURABIYE



- 1 ay bardağı ayçiçek yağı
- 1 Adet yumurta
- 1 Su bardağı iri dövülmüş ceviz
- 2,5 Su bardağı un
- 1 ay bardağı tahin
- 2 orba kaşığı bal
- Yarım su bardağı pudra Őekeri
- 1 Paket kabartma tozu

- # Çukur yoğurma kabına ayçiçek yağı, tahin, yumurta, bal ve pudra Őekeri konur. Çırpıcı ya da çatalla pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
- # Karışıma yoğurduka elenmiş un eklenir, kabartma tozu katılır.
- # Hamurun renginin kararmaması için en son iri dövülmüş ceviz ilave edilir.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, önce yuvarlanır, sonra oval Őekli verilir, üzerine bastırarak yassılaştırılır. (25 adet kurabiye)
- # Hazırlanan tahinli kurabiyeler, aralıklı olarak yağsız tepsiye dizilir.
- # Önceden 190 derece ısıtılmış fırında, pembeleşene kadar pişirilir. Fırında soğutulur.

**Not:** Hamur, tahinin içerdiği yüksek yağ oranı nedeniyle fazla yağlı gibi olabilir, ancak pişince normal kurabiye kıvamını alır.