



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Biscotto con Tahini

Tahinli Kurabiye



1 bicchierino olio di girasole  
1 uova  
1 bicchiere noce pestato  
2,5 bicchieri di farina  
1 bicchierino di tahini  
2 cucchiaini di miele  
Mezzo bicchiere di zucchero a velo  
1 bustina di lievito polverante

# In una ciotola profonda da impastare si mettono insieme olio di girasole, tahini, uova, miele e zucchero a velo. Si mescolano bene con la miscelatore finchè per avere com'è cremata.  
# Nella miscelata si aggiunge la farina finchè si impasta e lievito polverante.  
# Per non diventarsi colore scuro del impasto i noci si aggiungono per ultimo.  
# Poi dal impasto si prendono i pezzi grandezza di noce, prima si rotolano bene e poi si shiccia da parte sopra e si fanno figura di piattino .( In totale 25 biscotti)  
# I biscotti preparati si filano nel vassoio inoliato con le distanze.  
# Si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi , si cucinano finchè diventano i colori viole . Si aspetta a freddare nel forno.

**Nota:** L'impasto primamente i può vedere troppo oliato per grasso ddi tahini pero dopo aver cucinato si diventa la coerenza di biscotto normale.