



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BARAZİ KURABİYESİ (SURIYE)

4 Su Bardağı Un (400g)  
2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g),  
4/5 Çay bardağı Süt (80-90 ml)  
8-10 Yemek Kaşığı Tereyağı (oda sıcaklığında)  
1 Yumurta  
1 Çay Kaşığı Şekerli Vanilin  
1 Su bardağı Toz Şeker  
1 Su bardağı Susam  
Üzeri için:  
1 Yumurta

Fırınınızı önceden 175-180 derece ayarlayın.  
Bir çırpma kabında mikser yardımıyla şeker ve tereyağını krema kıvamına gelene kadar çırpın.  
Üzerine süt, yumurta ve şekerli vanilini ekleyin.  
Un ve kabartma tozunu eleyerek ilave edin.  
Kurabiye hamuru elde edene kadar çok kısa süre yoğurun.  
Kurabiye hamurlarını uzun süre yoğurmamalıyız  
Hazırladığımız hamuru istediğimiz incelikte tercihen 0.6-0.8 cm kalınlığında açın.  
Bir çay bardağı yardımıyla veya yuvarlak kurabiye kalıbı ile yuvarlak parçalar kesin.  
Pişirme kağıdı serili tepsiye aktarın.  
1 yumurtayı çırpın ve üzerlerine sürün.  
En üste bolca susam serpiştirin.  
Önceden ısıtılmış fırında 22-24 üstü kızarıp kahverengileşmeye başlayınca kadar dakika pişirin.