



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUSAMLI KURABIYE

Yarım su bardağı susam
100 gram margarin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2.5 su bardağı un (elenmiş)

Susamları teflon tavaya alıp, çok az zeytinyağında ve kısık ateşte kavurun. Bütün malzemeyi derince bir kaptaki karıştırın. Susamları da ekleyin. Hamur orta sertlikte bir kıvam alana dek yoğurma işlemine devam edin. Daha sonra hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizde istediğiniz şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. 170C fırında, üzerleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkartıp tepside soğuttuktan sonra servis yapın.