SUSAMLI KURABİYE

1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
1 yumurta
1 çay barağı sıvı yağı
1 çay kaşığı mahlep
1 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı susam

Yoğurma kabının içinde, unu ve mısır ununu iyice karıştırın.Yumurta sıvı yağı, mahlebi ve şekeri ekleyip hamuru unlanmış tezgahta açın. Kalıplarla kesin, üzerine su sürüp susamları serpin. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Servis yaparken dik durması için bardakların içlerine doldurabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:75313 • adı:Susamlı Kurabiye • gönderen:garagız • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:13