



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 2 tane yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı susam
- Yarım ay bardağı üzeri için susam
- Yarım ay bardağı pudra şekerisi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

Önce bir buçuk çay bardağı susamı tavamızda kavuruyoruz. 1 paket yumuşamış margarini çukur bir kaseye koyuyoruz. 2 yumurtanın sarısını ilave ediyoruz . Yarım ay bardağı pudra şekerisini, 1 çay bardağı sıvı yağımızı, 1 çay bardağı susamı, kabartma tozunu ve 1 çay kaşığı tuzunu da ilave edip aldığı kadar unla yoğurup orta sert bir hamur elde ediyoruz. İsteddiğimiz şekli veriyoruz. Ben köfte şeklinde yaptım. şekil verdiğimiz hamurumuzu önce yumurtanın beyazına sonra ayırdığımız susama batırıp, yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine sıralayıp kızarana kadar pişiriyoruz.