



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KURABIYE

2 yumurta
1 ay bardađı süt
100 gram tereyađı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay bardađı Őeker
1,5 ay bardağı mısır niŐastası
2,5 su bardađı un
zeri için:
1 yumurta akı
4 orba kaŐıđı Őeker
4 orba kaŐıđı susam

Derin bir kabin içinde yumurta, süt, tereyağı, vanilya, kabartma tozu, Őeker, mısır niŐastası ve unu yumuŐak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan yuvarlaklar yapın, önce yumurta akına sonra Őeker ve susama bulayarak fırın tepsisine dizin. 190 derecedeki fırında 20 dakika kadar piŐirip çıkartın.