



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SUSAMLI KURABIYE

1 paket margarin
1 tane yumurta
250 gr. beyaz peynir
1/2 kilo un
1/2 demet dereotu
2 paket susam

Oda sıcaklığındaki margarin ve peynir yoğurularak karıştırılır. 1 yumurtanın sarısı ve beyazı ayrılır. Sarısı hamura katılır. Un ve kabartma tozu eklenir. Dereotu da yıkanıp kesilip hamura eklenir. Elle yapışmayıncaya kadar un konur. Hamuru rulo yapır ve bıçakla parçalara bölünür. Her parçayı küçük toplar haline getirip merdaneyle açın ve bıçakla dörde bölün. Parçalar sarılıp şekil verip susama batırılır. 180 derecede pişirilir.

