



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

150 gr tereyağı
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 kahve fincanı pudra şeker
1 limonun suyu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Susam

Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, ayçiçek yağı, pudra şeker, limon suyu, kabartma tozu, vanilya ve bu malzemenin aldığı kadar unu bir kaba alıp yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlayın. Süzgece alıp üzerine su gezdirin ve birkaç dakika suyunu süzün. Susama bulayıp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

