



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURABIYE

Alabildiği kadar un
130 gr tereyağı
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
Yarım su bardağı su
Yarım limonun suyu
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı susam
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay fincanı tam buğday unu

Karıştırma kabına, tereyağını (oda sıcaklığında) ve sıvıyağı alalım elimizle karıştıralım. Üzerine 1 yumurtanın beyazını ilave edelim karıştırmaya devam edelim. Sonra sırası ile su, limon suyu, tam buğday ununu, kabartma tozuyla harmanladığımız unu ilave edelim kıvama gelene kadar yoğuralım. Kıvama gelen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elimizde önce yuvarlayalım sonra hafif bastırıp yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine önce yumurta sarısı sürelim daha sonra, bolca susam serpelim. Üstü kızarana kadar pişirelim.