



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KURABIYE

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağı
- 1 ay kaşığı mahlep
- 1 orba kaşığı şeker
- 1 ay bardağı susam

Yoğurma kabının içinde, unu ve mısır ununu iyice karıştırın.Yumurta sıvı yağı, mahlebi ve şekerini ekleyip hamuru unlanmış tezgahda açın. Kalıplarla kesin, üzerine su sürüp susamları serpin. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Servis yaparken dik durması için bardakların ilerine doldurabilirsiniz.