



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURABIYE

4 orba kaşığı margarin
1 ay bardađı yođurt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2 su bardađı un
4 orba kaşığı susam
1 ay bardađı Hindistan cevizi
Tepsiyi yađlamak için:
1 orba kaşığı margarin

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırın. 1 yumurtanın sarısını, diğerinin tümünü, margarini, yoğurdu, hindistancevizini ve unu bir kaptay yoğurun. Kabartma tozu ekleyip yumuşak bir hamur yapın ve 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın ve önce yumurta akına sonra da susama bulayarak 1 çorba kaşığı margarin ile yağlanmış fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında, 20 dakika kadar pişmeye bırakın.