



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURABIYE

2 yumurta
1 ay bardağı süt
100 gram tereyağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı şeker
1,5 çay bardağı mısır nişastası
2,5 su bardağı un
zeri için:
1 yumurta akı
4 orba kaşığı şeker
4 orba kaşığı susam

Derin bir kabın içinde yumurta, süt, tereyağı, vanilya, kabartma tozu, şeker, mısır nişastası ve unu yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan yuvarlaklar yapın, önce yumurta akına sonra şeker ve susama bulayarak fırın tepsisine dizin. 190 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirip çıkartın.