



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYÇEKİRDEKLİ KURABIYE

Ayşe Tüter

- 1 su bardağı esmer şeker
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 2 kaşık yoğurt
- 1 su bardağı kepekli un
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı susam
- 1,5 su bardağı ayıklanmış ayçekirdeği

Yumurta sarısının birini ayırın. Kalan yumurtaları şekerle çirpin. Yağ, kabartma tozu, yoğurt, vanilya, susam, kepekli un, un koyup, hamur yapın. 15 dakika dolapta beklettikten sonra merdane ile açın. Arzu ettiğiniz şekilde kalıplarla kesip, tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Susam ve ayçekirdeği serpererek, 170 derece fırında kızarana kadar pişirin.

