



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK KURABİYESİ

Sinem Candaş

1 su bardağı kurutulup robottan geçirilmiş ekmek
1 paket margarin
1 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1.5 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Portakal kabuğu rendesi
Alabildiği kadar un
Üzeri için susam

Margarin, yumurta sarısı, sıvı yağ, şeker iyice yoğrulur bayat ekmek, vanilya ve un, portakal kabuğu rendesi konulup yoğurulmaya devam edilir ele yapışmayacak kıvama gelince hamurun bir kısmı merdaneye 1 parmak kalınlığında açılır ve kalıpla veya çay bardağının ağzıyla kesilir tepsiye dizilir üzerine yumurtanın beyazı sürülür ve üzerine susam serpilir üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

