



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYATLAMAYAN TATLI KURABIYE

1,5 su bardağı nişasta  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
3 adet yumurta (Birinin beyazı üzerine ayrılacak)  
1 çay bardağı sirke  
2 su bardağı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı margarin  
2 paket kabartma tozu  
1 paket vanilin  
1 çay kaşığı karbonat  
1 fiske tuz  
Aldığı kadar un  
Üzeri için:  
Susam

Nişasta, pudra şekeri, sıvıyağ, margarin, yumurta ve tuzu bir kaba alıp iyice karıştırıyoruz. Bu malzemelerin üzerine sirke ve karbonatı ilave ediyoruz.

Daha sonra un, kabartma tozu ve pudra şekerini ilave edip sert bir hamur elde ediyoruz.

Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde alıp baş parmağımız kalınlığında uzun bir şerit yapıyoruz.

Bir bıçak yardımıyla şekerleme yapar gibi yan yan kesiyoruz. Her parçayı önce yumurta beyazına sonra susama batırıp çok az yağlanmış fırın tepsimize diziyoruz.

Susam kavrulmuş ve ne kadar çok olursa daha güzel oluyor. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişiriyoruz.

Soğuyunca bir saklama kabına alıyoruz, hiç hava almayacak şekilde saklıyoruz.

