



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYATLAMAYAN SUSAMLI KURABIYE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sirke (elma veya üzüm)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 3-3,5 su bardağı un (azar azar eklenerek kontrol edilir)
- 1 adet yumurta (akı üzerine, sarısı hamura)
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı susam
- 1 çay bardağı çörek otu (isteğe bağlı)

Derin bir karıştırma kabında tereyağını, sıvı yağı, yoğurdu, yumurta sarısını, sirkeyi, tuzu ve toz şekeri karıştırın. Homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Kabartma tozunu ve unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp istediğiniz şekli verin (çubuk, yuvarlak, halka gibi). Şekil verdiğiniz hamurları önce yumurta akına, ardından susama (ve isteğe bağlı çörek otuna) bulayın.

Hazırladığınız kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzeri altın sarısı bir renk alana kadar (yaklaşık 20-25 dakika) pişirin.

