



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BONBON KURABIYE

Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kakao
1 paket kabrtma tozu
1 paket vanilya
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı susam

Yumuşak tereyağı ve yumurta parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir sertte yakın kıvamda bir hamur elde edilir. Hamurdan fındıktan biraz büyük parçalar alınır ve yuvarlanır. Sonra içinde su bulunan bir kaseye batırılarak ıslatılır. Islak kurabiyeler susama bulanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.