



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESMER GÜNLER

Malzemeler:

- 1 paket margarin
 - 1 su bardağı mısır nişastası
 - 2 çorba kaşığı kakao
 - 1 adet yumurta sarısı
 - 1 su bardağı pudra şekeri
 - Yarım çay kaşığı tuz
 - 1 paket vanilya
 - 1 paket kabartma tozu
 - Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta akı
 - 1 su bardağı susam

Yapımı:

Yumuşak margarin, yumurta sarısı ve pudra şekeri parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine nişasta, kakao, tuz, kabartma tozu, vanilya ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Kurabiye önce yumurta akına, sonra susama batırılır, yağsız fırın tepsisine dizilir. Tepsi önceden kızdırılmış 190 derece fırına verilir. 15-20 dakika pişirilir.

[ML® Esmer Bomba için tıklayın](#)