



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI SUSAMLI KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
2 Çay Bardağı pudra şekeri
5 Şu Bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı susam
1 Çay Bardağı mavi haşhaş

Haşhaşı ve susamı ayrı ayrı kaplarda kavurun ve ılımaya bırakın. Sonra malzemelerin hepsini harmanlayıp yoğurun hamur haline getirin bezeler alarak yuvarlayın yağlı kağıtlı tepsiye dizin 170 derecelik fırında 15 dakika pişirin.
