



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVRULMUŞ SUSAMLI TARÇINLI KURABIYE

1 paket margarin
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı susam
1 ay kaşığı kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
Üzeri için:
1 ay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın

Susam yağsız tavaya konur, karıştırarak kahverengileşene kadar kavrulur. Yumuşak margarin, şeker elle mincıklanır. Un, soğumuş susam ve kabartma tozu eklenir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Küçük top şekli verilir. Tepsiye dizilir. 200 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Üzerine pudra şekeri, tarçın karışımı elenir.