



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta (üzeri için)
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı susam(üzeri için)

Bir yoğurma kabının içine un, kabartma tozu ve vanilyayı koyun ve elinizle harmanlayıp ortasına havuz açın. Ayrı bir kabın içinde pudra şekeri, yumurta, Sana hamurışı, süt koyup mikserle iyice çirpin ve havuz açtığınız unun ortasına dökün ve 5 dakika yoğurun. Hamurunuzun kıvamı tam elinize yapışmayacak kıvamda olacaktır. Hazır olan kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle yuvarlayın.Çukur bir kase nin içerisine üzeri için ayırdığımız 2 adet yumurtayı kırın. Düz bir tepsinin içerisine susamları dökün. Yuvarladığınız kolay kurabiye toplarını önce yumurtaya sonra susama bandırıp,yağlanmış tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servise hazır