



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SUSAMLI TUZLU KURABIYE

1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı pul biber
1 ay bardağı sirke
1 paket kabartma tozu
1 paket margarin
Aldığı kadar un
Üzeri için susam
1 yumurta sarısı

Tüm malzemelerimizi kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğuruyoruz. Daha sonra küçüp parçalar alıp yuvarlak dair şeklini verip ucunu içe kıvırıyoruz. Üzerine yumurta sarısını sürüp susamlarımızı serpiştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.