LİMONLU VE SUSAMLI KURABİYE

2 adet yumurtanın sarısı
250 gram eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
2 adet yumurta akı
Yarım çay bardağı susam

Yumurta sarılarını tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip iyice yoğurun.
Göz kararı kalınlıkta açın ve yuvarlak ya da değişik şekildeki kalıplarla kesin. Üstlerine yumurta akı sürüp susam serpin.
Önceden ısınmış fırında 15 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:142402 • adı:Limonlu ve Susamlı Kurabiye • gönderen:fethi güçlü • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:34