



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEDİR KURABIYE

500 gr un  
150 gr pudra şekeri  
2 yumurta  
250 gr margarin  
1 çay bardağı koska tahin  
1 paket koska susamlı krokan  
1 çay bardağı toz şeker

Un elenir, ortası açılır. Yağ şeker yumurta, küçük parçalara ayrılmış krokan ve üzümler konur. Hamur yapılır. 10dk dinlendirilir. Merdane ile bir parmak kalınlığında açılır. Kalıp ile kesilir üzerine yumurta sarısı sürülür. Üzerine susamlı krokan serpilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirilir. Servis yapılır.

