



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ SUSAMLI TUZLU KURABIYE

- 1 adet yumurta (akını üzerine kullanılacak)
- 2 tatlı kaşığı tozşeker
- 2 tatlı kaşığı sirke
- 2 çay kaşığı tuz
- Yarım paket margarin
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartmatozu
- aldığı kadar un
- 1 su bardağı susam

İlk önce akını ayırdığımız yumurtanın sarısını şeker sirke tuz oda sıcaklığındaki margarini, sıvıyağını un ve kabartma tozunu geniş bir kaba koyarak yoğurun kulak memesi kıvamında ele yapışmayan bir hamur elde edilir, daha sonra hamurdan parçalar koparıp şekil veriyoruz ardından üzerlerine ayrılan yumurta akından sürüp sonra susama bandırılır önceden ısıtılmış fırında 180 dercede 30-35 dakika pişirilir.

