



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH SUSAMLI KURABIYE

www.asyagurme.com

160 Gram Un
80 Gram Toz Şeker
40 Gram Toz Badem
1 Tutam Tuz
40 Gram Siyah Susam, Kavrulmuş
½ Su Bardağı Tereyağı, Küp kesilmiş, buzdolabında soğutulmuş
1 Adet Yumurta Sarısı

Bir mutfak robotuna (veya rondo) un, toz badem, şeker ve 1 tutam tuz ilave edip, karıştırın. Ardından kavrulmuş siyah susam tanelerini ilave edin ve biraz daha karıştırın. Buzdolabında beklettiğiniz tereyağı küplerini unlu karışımın üzerine ilave edip, tekrar karıştırın. Son olarak yumurta sarısını ilave edin ve tüm malzemeleri iyice karıştırın. Hazırladığınız kurabiye hamurunu karışımını bir kaseye aktarın ve bir spatula yardımıyla tüm malzemeleri iyice karışana dek yoğurun. Yoğrulmuş kurabiye hamurunu top şeklinde yuvarlayıp, ortadan ikiye bölün ve her bir parçayı streç filme sarıp, eliniz yardımıyla silindirik şeklini verin. Hazırladığınız ruloları 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Fırını 170 derecede önceden ısıtın. Buzdolabından çıkardığınız kurabiye rulolarını bir bıçak yardımıyla 20 eşit parçaya bölün ve yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Kurabiyeleri, üzerleri hafif kızarana dek yaklaşık 12-15 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından çıkardıktan sonra kendi tepsinde 10 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra bir tel ızgara üzerinde tamamen soğumaya bırakın. Kurabiyeleri hava almayan bir saklama kabında muhafaza edin.

