



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU KURABIYE

150 gr margarin
2 adet yumurta
1 ay bardađı süt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
12 dilim sucuk
zeri için:
1 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı susam

Yumuşak margarin, süt ve yumurtalar mikserle, pürüzsüz kıvam alana kadar çırpılır. zerine kabartma tozu ve un eklenerek ele yapışmayan kıvam alana kadar yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Bu arada daire şeklinde doğranmış sucuklar ortadan ikiye kesilir. Dinlenen hamur 24 parçaya bölünür. Küçük yuvarlak şekilde açılır. Ortasına yarım dilim sucuk konur poğaça gibi kapatılır. Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. zerine çırpılmış yoğurt sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.