



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAM KAPLI CEVİZLİ KURABIYE

1 paket oda sıcaklığında margarin
3 adet yumurtanın sarısı (akları üzeri için ayrılacak)
2 su bardağı un haline getirilmiş ceviz içi
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı susam
Aldığı kadar un

Susam ve yumurta akları hariç tüm malzeme yoğurulup sertçe bir hamur hazırlanır. Ceviz büyüklüğünde yuvarlak kurabiyeler yapılır, önce yumurta akına sonra susama bulanır ve tepsiye dizilir. 175 derecede yaklaşık 30 dakikada üzerleri nar gibi kızarıyor.

