



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMA BASTI KURABIYESİ

Yarım paket tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
2 orba kaşığı susam

Yoğurma kasesine tereyağ, sıvıyağ ve yumurta sarısı konur. Elle mıncıklarcasına karıştırılır. Tuz, kabartma tozu ve toplanması için azar azar katılarak yoğrulur. Hamurdan küçük parçalar alınır ve yuvarlanır. Kurabiyeler önce çırpılmış yumurta beyazına batırılır, sonra susama bulanır ve tepsiye dizilir. 195 derece fırında açık kırmızı renk alana kadar pişirilir.