



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI ÇÖREK

- 2 su bardağı un
- 1 ay bardağı susam
- 1 ay bardağı tahin
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 ay bardağı sıvı yağı

Yoğurma kabının içine sıvı yağ, pudra şekeri ve tahini koyup karıştırın. Üzerine unu ve tarçını ekleyip yoğurmaya başlayın. Susam ve vanilyayı da üzerine ilave ederek hamuru yoğurun. Bu hamura istediğiniz şekli verip fırın tepsisine dizin. Tahtadan yapılmış kurabiye kalıplarına da bastırıp tepsiye aktarmanız mümkün. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişirin.