



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KITIR KURABIYE (GÜRCİSTAN)

- 1 paket oda ısısında margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı tepeleme pudra şekeri
- 1 çay bardağı susam (yağsız teflon tavada rengi değişene kadar)

Margarin, sıvı yağ ve pudra şekerini iyice elimizle ovarak karıştıralım.

Susam ve aldığı kadar un ilave edip güzelce yoğuralım (kıvamı klasik kulak memesi kıvamında ele yapışmayan bir hamur olacak)

Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayalım, tepsiyi yağlamaya bile gerek yok ama yağlı kağıt serili tepsiye de dizebilirsiniz. Hafif pembeleşene kadar fırında pişirip üzerine pudra şekeri serpererek servis edin?

Tadı un kurabiyesi gibi ama daha farklı emin olun.