



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI KURABIYE

125 gram margarin  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 su bardađından 2 parmak eksik pudra řekeri  
1 su bardađı niřasta  
1 ay bardađı kavrulmuř susam  
2 yemek kaşığı tahin  
1 yemek kaşığı sirke  
1 paket kabatma tozu  
Alabildiđi kadar un

Margarin yakmadan eritilir, yoğurma kabına aktarılır, üzerine diğer bütün malzemeler alınır ve un ilavesi ile yumuşak bir hamur hazırlanır.  
Hamurdan ceviz bđyklđnde parçalar yuvarlanır, üzerine hafif bastırarak, kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.  
180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

