



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURABIYE

280 gram susam
12 kahve fincanı un
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket margarin (250 gram)
2 çay kaşığı kabartma tozu
3,5 çorba kaşığı su
Çok az vanilya esansı
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
Susam

Tüm malzemeyi derin bir kaptaki karıştırıp, hamur haline getirin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, oval şekil verin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, bolca susam serpin. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kurabiyelerin üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirin.

