



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TATLI KURABIYE

250 gram margarin
2 adet yumurta (1 adet yumurtanın akını ayırın)
1,5 çay bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
3 su bardağı un
Üzeri için:
1 adet yumurtanın akı
200 gram susam

Yoğurma kabına margarin, 1 adet yumurta, 1 adet yumurta sarısı, toz şeker, kabartma tozu, vanilin ve unu alın. Bütün malzemeyi iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle uzun bir şerit yapıp iki ucunu birleştirin ve simit şekli verin. Diğer parçaları da aynı şekilde hazırlayıp, önce yumurta akına daha sonra susama bulayıp, fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

