



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURABIYE

125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2,5-3 su bardağı un
Üzerini bulamak için;
Kavrulmuş susam
Yumurta akı

Hamur için tüm malzemeleri bir kaptan birleştirelim.

Un ilavesini dikkatli yapalım, yumuşak kıvamda bir hamur olmalı.

Hamurdan küçük parçalar koparıp, elimizde yuvarlayalım.

Küçük top haline getirdiğimiz hamuru önce yumurta akına, sonra bol susama bulayalım ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizelim.

180 derece fanlı fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

