



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SUSAMLI KURABIYE

Yarım ay bardağı sirke
1 yumurta sarısı
250 g margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4-4,5 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 yumurta akı
1 ay bardađı susam

Sirke, yumurta sarısı, margarin, şeker ve tuzu iyice karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip yogurun. 0,5 cm kalınlığında açarak değişik şekillerde kesin. Önce yumurta akına, ardından susama batırın ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin.

[ML® Kekikli Kurabiye için tıklayın](#)
