



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMLI KURABIYE

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı  
1 adet yumurta (sarı ve beyazı ayrılacak)  
1 paket mahlepli kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
Aldığı kadar un  
1 çay bardağı sirke

Yumurta sarısı, şeker, tuz, yağ, kabartma tozu iyice karıştırılır. Karışıma yumuşak bir un elde edene kadar hamur elde edilir. Tahminen 3,5 su bardağı un eklenir. Hazırlanan hamur parçalara bölünüp çok kalın olmayacak şekiller yapılır. Yağlı kağıt serilen tepsiye serilen kurabiyelerin üzerine yumurtanın beyazı sürülüp susam dökülür. Önceden ısıtılmış 175C'lik fırında hafif kızarana kadar pişirilir.