SUSAMLİ LİMONLU KURABİYE

Kullanılacak Malzemeler
2 adet yumurta sarısı
250gr eritilmiş margarin
1 çaybardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
4,5-5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Uzeri icin
2 adet yumurta akı
Susam

Hazırlanma Şekli

Yumurta sarılar, margarin,sıvı yağ,yoğurt, limon suyu, tuzu karıştırın.
Un ve kabartma tozunu ekleyip iyice yoğurun.0,5 cm kalınlığında açın değişik kalıplarda kesin kesin yada elinizde istediğiniz gibi şekillendirin.
Üzerlerine yumurta akı sürüp susam serpin ve önceden ısınmış 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:6481 • adı:Susamli Limonlu Kurabiye • gönderen:Kabul • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:55