



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI MİNİK KURABIYE

2 SU BARDAĞI UN
1,5 ÇAY BARDAĞI ŞEKER
1 YUMURTA
2 PAKET VANİLYA
125 GR. TEREYAĞI (YUMUŞAMIŞ)
1 TATLI KAŞIĞI KABARTMA TOZU
1 KASE SUSAM

Hamur yoğurma kabına şekeri yumurtayı vanilyaları yumuşamış tereyağını alıp krem haline gelene dek yoğuralım. İçine unu ve kabartma tozunu ilave ederek tekrar yoğuralım Hamurdan fındıktan biraz daha irice parçalar koparıp yuvarlayalım. Susamı bir kabın içine dolduralım. İçine hamur yuvarlaklarını boşaltarak kabı çalkalayalım. Ve hamurun bütün yüzeylerinin susamla kaplanmasını sağlayalım. Isıtılmış 190° ısıfı fırında kurabiyelerin üzerleri açık pembe renk alana dek pişirelim.

[ML® Susamlı Çatlak için tıklayın](#)