



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI PASTANE KURABIYESİ

150 gr yumuşak margarin
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı yoğurt
1 kabartma tozu
1 tutam tuz
2 çorba kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 yumurta akı
1 kase susam

Yoğurma kabına yumurta akı ve susam haricindeki malzemeleri alıp azar azar un ekleyerek ele yapışmayan bir hamur yoğuruyoruz. Hamurdan büyük parçalar alıp masanın üzerinde uzun rulo yapıyoruz ve üzerini bastırıyoruz. Bıçak veya herhangi bir kesecekle hamuru iki parmak genişliğinde çaprazlamasına kesiyoruz. Kestiğimiz hamurları önce yumurta akına sonra susama buladıktan sonra tepsiye dizip önceden ısınmış 200 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişiriyoruz.

