



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMLI SALÇALI TUZLU KURABIYE

125 gr margarin  
1 kahve fincanı yoğurt  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı sirke  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
2 çorba kaşığı biber salçası  
2 çorba kaşığı susam

Salça ve susam hariç bütün malzemeleri karıştırıyoruz. Hamuru iki parçaya ayırıyoruz.yarisına salça diğer yarısınada susam koyuyoruz. Hamurları tek tek merdane yardımıyla açıyoruz. Susamlı hamur altta salçalı hamuruda onun üzerine koyarak rulo şeklinde sarıyoruz. Buzdolabına koyarak yarım saat bekletiyoruz. Sonra bir parmak kalınlığında kesiyoruz. 180 derecede pişiriyoruz.