



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SUSAMLI SİMİT KURABIYE

250 gram un  
200 gram tereyađı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 paket susam  
1 adet yumurta sarısı

Öncelikle unu eleyin. Karıştırma kabına; sırasıyla un, tereyağı ve zeytinyağını ekleyip hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.

Elde ettiğiniz hamur kulak memesi kıvamına gelince küçük parçalar olarak şekil verin. Üstlerine yumurta sarısı sürün ve susam serpip 200 derecelik fırında 10 dakika pişirin.

