



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SUSAMLI SİMİT KURABIYE

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

1 paket yumuřak margarin  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı yođurt  
1 yumurta (akı üzeri için)  
1 paket kabartma tozu  
1 ay kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
zeri için:  
Bol susam

Yumuřak margarin, sıvı yağ, yoğurt ve yumurta sarısını güzelce karıştırın. Karışıma unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip güzelce yoğurun. Hamuru merdane ile yarım cm. kalınlığında açın ve kalıpla kesin. Bir tabağa yumurta akını, başka bir tabağa bol susam koyun. Kalıpla kestiğiniz kurabiyeleri önce yumurta akına, sonrada susama batırın. Yağladığınız yada yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin. 180 derecede susamlar hafif kızarana kadar pişirin. Sonrada ayınızın yanına servis edin.