



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

5 - 5,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Çeşnili Hamur Kabartma Tozu

250 g margarin veya tereyağı

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta sarısı

Üzeri için:

1 yumurta akı

Susam

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine tereyağı veya margarin, yoğurt, sıvı yağ, tuz ve yumurta sarısını ilave ederek yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamurdan küçük parçalar alarak halka şekli verin. Önce yumurta akına, ardından susama batırın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

