



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI ŐİPİT KURABIYE

1 paket margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 ay bardağı susam
1 su bardağı pudra şekeri
1 ay kaşığı karbonat
Alabildiğı kadar un

Yumuşak margarin, sıvıyağ, pudra şekeri ve yumurta karıştırma kabına konur. Mikserle pürüz kalmayana kadar çırpılır. Susam, karbonat ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve iki avuç arasında bastırarak yassılaştırılır. Fırın tepsisine dizilir. 190 derece ısıtılmış fırına verilir ve açık pembe renk alana kadar pişirilir.