



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TARÇINLI KURABIYE

4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı susam
1 paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
Alabildiği kadar un
1 yemek kaşığı tarçın
Üzeri için:
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Önce 1 çay bardağı susamımızı teflon tavada yağ koymadan kavurup kenara alıyoruz. Derin bir yoğurma kabına 4 yemek kaşığı pudra şekeri, 1 paket oda sıcaklığındaki margarini ve sıvı yağı koyup karıştırıyoruz. Daha sonra alabildiği kadar elenmiş unumuzu ilave ediyoruz. Hamurumuzu kulak memesi kıvamında yoğuruyoruz. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak hamurlarımızın içine kavrulmuş susam koyup yuvarlayarak istediğimiz şekli veriyoruz. Yağlı kağıt kaplı tepsimize yerleştirip önceden ısıtılmış 160 derece fırında 10 dakika alt katında 10 dk üst katında pişiriyoruz. Fırından çıkınca servis tabağına koyup, 2 yemek kaşığı pudra şekeri ve 1 yemek kaşığı tarçınımızı üzerine çay süzgeci ile serpip dinlenmeye bırakıyor, ılık yada soğuk olarak servis yapıyoruz.

