



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI TARÇINLI KURABIYE

1 paket (ortalama 75 gram) susam
1 ay kaşığı tarçın,
2.5 su bardağı un
250 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 ay bardağı toz şeker
1/2 çay bardağı ince çekilmiş fındık
1 paket kabartma tozu,
1 paket vanilya
Üzeri için:
Pudra şeker
Tarçın

Tüm malzemeyi geniş bir kaseye alıp, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamurdan küçük bezeler koparıp, avucunuzda yuvarlayın ve pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, altın sarısı renk alana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkan kurabiyeleri 5 dakika tepside dinlendirip üzerine pudra şeker ve tarçın karışımını serpin ve servis yapın.

