



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SUSAMLI TARÇINLI KURABIYE

3 orba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı şeker  
1 limon kabuğu rendesi  
3 yumurtanın akı  
1 ay kaşığı tarçın  
1 ay kaşığı vanilya  
4 orba kaşığı kakao  
2 su bardağı un  
Üzerine:  
4 orba kaşığı susam  
1 yumurta akı

Derin bir kapta tereyağını, şekeri ve limon kabuğunu karıştırın. İçine yumurta akı, tarçın, vanilya ve kakao ekleyip akışkan bir karışım elde edin. Ardından unu yavaş yavaş ekleyip hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. İstediğiniz şekli verip önce yumurta akına, sonra susama bulayıp fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun. Servis tabağına dizip üzerini isterseniz eritilmiş çikolatayla süsleyin.