



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TATLI KURABIYE

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

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay bardağı toz şeker

100 g yumuşak margarin

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta sarısı

Üzeri için:

1 yumurta akı

1 çay bardağı 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 şekerli vanilin, toz şeker, margarin, sıvı yağ ve yumurta sarısını ilave edip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp tezgah üzerinde elinizle rulo şeklinde uzatın, daha sonra iki ucunu birleştirerek halka şekli verin. Halkaları önce yumurta akına batırın, daha sonra susama bulayın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

