



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN DOLGULU SUSAMLI BİSKÜVİ

2 ay bardađı pudra řekeri
1 ay bardağı mısır nişastası
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
2.5 su bardađı un
1 su bardađı tahin
3 yemek kaşığı susam
2 yemek kaşığı margarin

Margarini ve yumurtayı mikserle çırpın. 1 çay bardağı pudra şekeri, mısır nişastası, un, hamur kabartma tozu ekleyip yoğurun. Merdane yardımı ile ince açın ve yuvarlak bir kalıp ile parçalar kesin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Tahin ve kalan 1 çay bardağı pudra şekeri iyice karıştırın. İki kurabiye arasına tahin sürerek birbirine yapıştırın. Kenarlarına da tahin sürün ve susama bulayarak servis yapın.

