



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ SUSAMLI KURABIYE

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı tahin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
Fındık veya ceviz (az miktar)
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı kavrulmuş susam

Susamlı tahinli kurabiye hamuru için gerekli olan sıvı yağ, tahin, pudra şekeri, vanilya ve ceviz derin bir kap içerisinde karıştırılır. Elde edilen karışıma azar azar un ilave edilerek güzelce yoğrulur. Yoğrulan kurabiye hamurundan cevizden daha küçük parçalar kopartılıp avuç içerisinde yuvarlanır. Şekillendirilen kurabiyeler susama bulanır ve fırın tepsisine dizilir. Hazırlanan susamlı tahinli kurabiye, önceden ısıtılmış 180° fırında 20-25 dakika kadar pişirilir. Fırından alınan kurabiyeler tepsi içerisinde soğutulduktan sonra servise sunulur.

