



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ SUSAMLI KURABİYE

4 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 su bardağı KOSKA tahin
1 yumurta sarısı
2 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı susam
1 yumurta akı
vanilya
kabartma tozu

Un elenir şeker tahin yumurta sarısı sıvıyağ kabartma tozu konur iyice yoğrulur 15 dakika dinlendirilir ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır yuvarlanır önce yumurta akına sonra susam bulanıp 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

