



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI SUSAMLI KURABIYE

<https://cook.com.tr>

Un 4 Su Bardağı
Susam 1 Su Bardağı
Pudra Şekeri 1 Su Bardağı
Ceviz 1.5 Su Bardağı
Yumurta 1 Adet
Margarin 1 Paket
Kabartma Tozu 1 Adet
Vanilya 1 Adet
Sıvı Yağ 1 Çay Bardağı

Susam teflonda kavurulur soğumaya bırakılır.

Margarin ve pudra şekeri yoğrulur.

Diğer malzemeler; vanilya, kabartma tozu, sıvıyağ, yumurta koyulur ve karıştırılır.

Unu eklenir ve iyice yoğrulur, hamur olduktan sonra susam dökülür hamura. Rondoda çektiğimiz ceviz susamla beraber dökülür ve yedirilir hamura

Ceviz büyüklüğünden birazcık daha küçük olur, 170° derecede pişirilir.

Arzuya göre pudra şekeri ve tarçın ikisi karıştırılır ve ona bulanır kurabiye.

