

Cevizli Tahinli Kus Uzumlu Kurabiye

Malzemeler

1 paket margarin veya 250gr. tereyag(oda sicakliginda)

1 cay b. siviyağ

1 cay b. yogurt

1 yumurta sarisi

5 yemek k. seker

1 paket kabartma tozu

Alabildigi kadar un

Ic harci icin:

2 su b. tahin

1 su b. seker

1 su b. ceviz

Yarim su b. kus uzumu

Uzerine:

1 yumurta aki

Susam

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri yogurma kabina alip kulak memesi kivaminda yumusak bir hamur elde edin.

Ic harci icin tahini, sekeri, kiyilmis cevizi ve kus uzumunu karistirin. Hamuru oval

sekilde acip ikiye kesin. Hazirlamis oldugunuz ic harcini uzunlamasına surup sarin. Kucuk kucuk kesip once yumurta akina sonra susama bulayip tepsiye dizin. 170 derecede pisirin.