

Fas Kurabiyesi

Malzemeler

3 yumurta

2 su b. dolusu susam

1 su b. pudra sekeri

5 yemek k. tepeleme un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Uzerine:pudra sekeri

Yapilisi

Ilk olarak susami bir tavada karistirarak kavurun. Acilasmamasi icin fazla kavurmayin.

Elinizle susamdan alip ezer gibi yaptiginizda kabuklari ayriliyorsa olmus demektir

Susami robottan gecirip iyice ezilmesini saglayin.

Ezilmis susama, yumurta, seker, un, kabartma tozu ve vanilyayi ekleyip yogurun. Hamur ele yapismali. Kuru olan elinizi ıslatarak kivami kontrol edin. Diger kurabiye hamurlari gibi degil. Oldukca civik bir hamur.

Elinizi ıslattiginiz halde sekil veremiyorsanız, 1 yemek kasigi daha un ekleyebilirsiniz.

Elinizi ıslatarak hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip yuvarlayin. Bolca pudra sekerine bulayip yagli kagit serilmis tepsiye dizin.

Onceden ısıtilmis 180 derecelik firinda 10-12 dk. kadar pisirin.