

## Susamli Kurabiye

### Malzemeler

2 adet yumurta ( aki uzerine)  
250 gram tereyag veya margarin(oda sicakliginda)  
Yarim su bardagi toz seker  
Yarim su bardagi ceviz (Cok ince kiyilmis)  
1 paket kabartma tozu  
Aldigi kadar un

### Yapilisi

Yumurta aki ve susam haric diger malzemeleri yogurarak kulak memesi yumusakliginda yumusacik bir hamur yogurun.  
Dilediginiz gibi sekil verin.  
Kurabiyelerinizi once yumurta akina sonra susuma bulayip onceden yagladigimiz firin tepsiye dizip 200 derecede 25-30 dk. pembelesene kadar pisirin.