

Susamli Kurabiye

Malzemeler

1 cay bardagi susam

1 paket margarin

1 cay bardagi sivi yag

3 yemek kasigi pudra sekeri

Aldigi kadar un

Uzeri icin;

Tarcin

Pudra sekeri

Yapilisi

1 cay bardagi susam yagsiz tavada pembelesene kadar kavrulur. 1 paket margarin 3 yemek kasigi pudra sekeri, 1 cay bardagi sivi yag ozlestirilir. Un ve kavrulmus susamlar katilip ele yapismayan bir kivama gelene kadar yogrulur. Hazirlanan hamurdan ceviz buyuklugunde toplar yapilir ve firin tepsisine dizilir. Kurabiyeler ortalama 170-180 derecedeki firinda pisirilir. Pisen kurabiyelerin uzerine pudra sekeri ve tarcin serpilir. Susamli Kurabiye servise hazirdir.