

Susamli Tuzlu Kurabiye

Malzemeler

1 paket yumusak margarin
1 cay bardagi siviya
2 yumurta (birinin akini ayirin)
2 silme kasik pudra sekeri
2 dolu kasik Hindistan cevizi
2 kasik sirke
kabartma tozu
1 tatli kasigi tuz
aldigi kadar un
susam

Yapilisi

Tum sivi malzemeleri iyice cirpin.Daha sonra kalan malzemeleri de koyup yogurun.Unu yavas yavas ekleyin cunku yumusak bir hamur olmalidir.Yumusak oldugu icin sekil verilmesi biraz zor oluyor.Ama bunun kolay yolu da var. Hamuru iki yagli kagit arasinda acip kaliple kesin. Kestikten sonra once yumurta akina sonra susama batirin ve yagli kagit serili firin tepsisine dizin. Orta isili firinda iyice kizarana kadar pisirin.