

Tahinli Susamli Kurabiye

Malzemeler

250 gr tereyag
1 yumurta (aki uzerine sarisi icine)
5 yemek kasigi seker
1 cay bardagi siviya
1 cay bardagi yogurt
Kabartma tozu,
Un
Uzerine susam

ICINE:

1 su bardagi tahin
1 su bardagi seker
1 su bardagi dovulmus ceviz

Yapilisi

Hamur yogurulup dort bezeye ayrilir.Bir parca hamur tezgaha alinip yaklasik 30cm eninde dikdortgen seklinde acilip icine tahin seker ceviz karisimi surulur.Rulo sarilip ikiser parmak genisliginde kesip once yumurta akina sonra susama bulanip tepsiye dizilir. 190 derece isinmis firinda 25-30 dakika kadar pisirilir.