

Tahinli Susamli Kurabiye

Malzemeler

4 yemek kasigi tahin
4 yemek kasigi pudra sekeri
1 kase susam
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1/2 paket margarin
1 cay bardagi sivi yag
Aldigi kadar un

Yapilisi

Dort yemek kasigi tahin, dort yemek pudra sekeri ile harmanlanir. Uzerine bir cay bardagi sivi yag dokulur ve un eklenerek yogurulur. Istenen kivama gelen hamurdan bir parca alinarak avucta sikilir. Ardindan once cirpilmis yumurtaya sonrada susama batirilarak yagli kagit serilen tepsiye dizilir. Diger kurabiyelerde ayni sekilde hazirlanarak, onceden 200 derece isitilan firinda pisirilir
Tahinli susamli kurabiye sunuma hazirdir...