

Tarcinli Susamli Kurabiye

Malzemeler

250 gr oda sicakliginda tereyag
1 su bardagindan biraz fazla pudra sekeri
1 kahve fincani zeytinyagi
2 yumurta (1inin sarisi uzerine)
2 yemek k. susam
1 yemek k. tarcin
1 kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldigi kadar un

Yapilisi

Un haric malzemelerin hepsini karistirin, daha sonra yavas, yavas aldigi kadar un ilave edip yumusak bir hamur yapin. Hamurdan ceviz kadar parcalar ayirip, yuvarlayin, yuvarlanan her kurabiyenin ortasina parmaginizla bastirip kenarlarini once yumurta akina, sonra susama batirin. Benim susamim yetmediginden kalan kurabiyeleri cevize batirdim. Onceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda uzeri pembelesinceye kadar pisirin.