SUSAMLI TOPLAR

1 Paket tereyağı ya da margarin
2 Adet yumurta
1,5 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı mısır nişastası
6 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Su bardağı susam
1 Tutam tuz

İlk işlem olarak susam, kısık ateşte, yağsız tavada, rengi hafif koyulaşana kadar kavrulur, soğumaya bırakılır.
Çukur bir kaba oda ısısında yumuşamış tereyağı ya da margarin, pudra şekeri ve yumurta konur. Mikser ya da çırpıcıyla malzemeler iyice çırpılır.
Daha sonra üzerine nişasta, vanilya ve tuz katılır, yoğurdukça elenmiş un eklenir.
Hamur kıvamını alınca kavrulmuş, soğumuş susam katılır. Susamlar hamurun her tarafına dağılacak şekilde yoğrulur.
Kurabiyeleri şekillendirmeye başlamadan hemen önce, fırın 200 derecede yakılır.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, avuç arasında yuvarlanır ve yağsız fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
Kurabiyeler fırına verilir, açık pembe renkte pişirilir. Soğuyunca ikram edilir.

Not: Nişasta, kurabiyeye gevreklik verir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1064 | Adı: Susamlı Toplar | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 01:52