



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SUSAMLI TOPLAR



- 1 Paket tereyađı ya da margarin
- 2 Adet yumurta
- 1,5 Su bardađı pudra Őekeri
- 1 Su bardağı mısır niŐastası
- 6 Su bardađı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Su bardađı susam
- 1 Tutam tuz

- # İlk iŐlem olarak susam, kısık ateŐte, yağsız tavada, rengi hafif koyulaŐana kadar kavrulur, soğumaya bırakılır.
- # Őukur bir kaba oda ısısında yumuŐamıŐ tereyağı ya da margarin, pudra Őekeri ve yumurta konur. Mikser ya da irpiciyle malzemeler iyice irpılır.
- # Daha sonra üzerine niŐasta, vanilya ve tuz katılır, yoğurduka elenmiŐ un eklenir.
- # Hamur kıvamını alınca kavrulmuŐ, sođumuŐ susam katılır. Susamlar hamurun her tarafına dağılacak Őekilde yoğrulur.
- # Kurabiyeleri Őekillendirmeye baŐlamadan hemen önce, fırın 200 derecede yakılır.
- # Hamurdan ceviz kadar paralar alınır, avu arasında yuvarlanır ve yağsız fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
- # Kurabiyeler fırına verilir, aık pembe renkte piŐirilir. Sođuyunca ikram edilir.

Not: NiŐasta, kurabiyeye gevreklik verir.