



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SUSAMLI PARİS GÜZELİ



1 paket margarin
2 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı susam
1 çay kaşığı çörekotu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Çeyrek tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

- # Susam tavaya aktarılır. Yağ ilave etmeden koyulaşana dek kavrulur.
- # Oda ısında yumuşamış margarinin üzerine pudra şekeri eklenir ve iyice karıştırılır.
- # Üzerine tuz, vanilya, çörek otu ve susam eklenir. Malzeme dengeli yayılana kadar yoğrulur.
- # Daha sonra azar azar un eklenir ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur hazırlanır.
- # Merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Hamur çay bardağı ağı ya da bisküvi kalıbıyla kesilir.
- # Kenarlardan çıkan hamur toplanır yeniden açılır. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır.
- # Bisküviler yağlı kağıt serilmiş tepsiye az aralık bırakarak dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Bisküviler açık pembe renk alana dek pişirilir.

Not: Susam renk vermesi için kavrulur. Kavrulmadan kullanılabilir.