



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın M tevez  Lezzetler  Mutluluklar Diler

SUSAMLI PARİS GÜZELİ



1 paket margarin
2  ay bardağı pudra  ekeri
1  ay bardağı susam
1  ay kaşığı çörekotu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
 eyrek tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un

- # Susam tavaya aktarılır. Yağ ilave etmeden koyulaşana dek kavrulur.
- # Oda ısında yumuşamış margarinin üzerine pudra  ekeri eklenir ve iyice karıştırılır.
- #  zerine tuz, vanilya,  rek  tu 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  ay 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.