

Susamlı Vegan Kurabiye

18 - 20 adet



pratik

yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur için:

- 1 çay bardağı susam
- 2,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Çeşnili Hamur Kabartma Tozu
- 1 su bardağı su
- 1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 Ön hazırlık:

Susamları bir tavaya alın ve orta ısıdaki ocakta hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 3-4 dakika kavurun. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, hamur kabartma tozu, sıvı yağ, su ve kavurduğunuz susamın yarısını derin bir kaba alıp yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizle yuvarlayın ve fırın tepsisine sıralayın. Ayırdığınız susamı üzerlerine serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.