



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAM MANTOLU ÇÖREK

1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı sıvıyağ
100 gram margarin
3 - 3,5 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 çay kaşığı Tuz
Yeteri kadar ılık su
İç harcı için:
150 gram beyaz peynir
1 su bardağı çekirdeği çıkmış zeytin
Mantosunu için;
Pekmez
Susam

Unu kabınıza alın. Mayayı içine döküp harmanlayın.
Sütü, yumuşak margarin, sıvı yağ, tuzu, yumurtayı ekleyip yoğurun.
Azar azar ılık su ekleyerek hamur kendini toplayana kadar yoğurun.
İç harcı için beyaz peyniri ezin, zeytininde çekirdeklerini çıkarın, doğrayın ve ikisini harmanlayın.
Hamurdan bezeler yuvarlayın ve ortasından elinizle bastırarak genişletin. Ortasına peynirli karışımdan koyun ve kapatın. Tekrar yuvarlayın içindeki karışım çıkmasın.
Pekmez ve susamı ayrı ayrı tabaklara alın.
Yaptığınız hamuru önce pekmeze batırın fazlasını elinizle sıyırın ve susama batırın, her tarafa gelmesini sağlayın.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Bıçak yardımıyla üzerlerine çentik atın.
Tepside 15 dakika mayalandırın.
Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

