



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI BÖREK

4 su bardağı un
1 ay kaşığı tuz
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt (susuz kısmından)
1 ay bardağı sıvıyağ
1 kahve fincanı susam
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı tuzsuz lor peyniri

Önce, susamı teflon tavada pembeleşinceye kadar kavurun. Yumurtaları ukur ve geniş bir kapta çırpın. Üzerine, yoğurt, sıvıyağ, lor peyniri, tuz ve kavurduğunuz susamı yansı ekleyip iyice karıştırın. Diğer taraftan, un ve kabartma tozunu eleyip yumurtalı karışıma ilave ederek tekrar karıştırın. Hazırladığınız bu hamuru yağladığınız kare ya da dikdörtgen orta boy bir fırın kabına yayın. Üzerine kalan susamı serpiştirip 175 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika, üzeri sarı-kahverengiye dönünceye kadar pişirin. Ilınınca kareler halinde dilimleyerek servise sunun.