SUSAMLI ROKET BİSKÜVİ

250 gr. un
10 gr toz maya
80 gr. margarin
80 gr su ya da süt
10 gr. toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
50 gr doğranmış kuşüzümü
1 adet yumurta sarısı
40 gr. susam

Hamur malzemeleri ile hamuru hazırlayın, üzümleri içine katın 20-25 dakika sıcak bir yerde mayalandırın, süre onunda hamurdan çubuk şeklinde ince fitiller yapın. Fitillerden 5-6 santimlik parçalar kesin ve bu parçaları biraz daha uzatın, işaret parmağına sararak yüzük gibi yapın, iki ucunu bastırarak birleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve bolca susam serpin. 200 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

ML® Susamlı Paris Güzeli için tıklayınML® Susamlı Çatlak için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:510 • adı:Susamlı Roket Bisküvi • gönderen:BelmaGüngören • indirme tarihi:20.04.2024 - 18:13