



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AÇIL SUSAM AÇIL

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 200 gram un
- 2 su bardağı su
- 150 gram beyaz peynir
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
- İç malzemesi için:
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 2 adet sivri biber
- 2 adet taze soğan
- Pul biber kimyon tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Üstü için:
- 100 gram susam
- 2 çorba kaşığı su

Hazırlanışı:

Yumurtanın sarısını akından ayırın. Un, su, yumurta akı, tereyağı, peynir ve dereotunu karıştırarak bir hamur yoğurun. Sebzeleri ince uzun çubuklar halinde doğrayın. Soğanı ayırıp geri kalan sebzeleri kuvvetli ateşte erittiğiniz tereyağında kavurun. Soğanı en son ekleyip, baharatları serpiştirin bir iki çevirip ateşten alın. Hamuru oklava ile inceltin. 15X15 santim büyüklüğünde 4 kare kesin. Hazırladığınız içi ortalarına koyup üçgen şeklinde kapatın. Yumurta sarısını 1 çorba kaşığı su ile çırpın. Üçgenleri önce yumurta sarısına sonra susama bulayın. Yağlanmış fırın kabına dizin. 220 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.