



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇIL SUSAM AÇIL

Hamur için:

1 adet yumurta

100 gr un (3/4 su bardağı)

50 gr LUNA (3,5 çorba kaşığı)

25 gr beyazpeynir

1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

İç için:

1 adet kabak

1 adet havuç

1 adet sivribiber

1 adet taze soğan

Pul biber

Kimyon

Tuz

15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)

Ayrıca 50 gr susam

1 çorba kaşığı su

Yumurtanın sarısını akından ayırın. Yumurta akı, un, Lu-na, peynir ve dereotunu karıştırarak bir hamur yoğurun. Sebzeleri ince uzun çubuklar halinde doğrayın. Soğanı ayırıp gerisini Luna ile kuvvetli ateşte kavurun. Soğanı en son ekleyip baharatları da kattıktan sonra ateşten alın. Hamuru oklava ile inceltin, 15x15 cm 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 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Not: Bir kabı kaplamak üzere veya belli bir ölçüde hamur açmanız gerektiği zaman en pratik yol bir yağlı kâğıda istenilen biçimi çizmek ve hamuru buna göre açmaktır. Susamlı börekleri hazırlarken 30x30 boyutunda bir şablona göre açtığınız hamuru sadece dörde bölmeniz yeterli olacak, kenarlardan artan parçaların olmaması tekrar yoğurup tekrar açmayı gereksiz kılacaktır. Bardakla margarin ölçmek gerektiğinde bardağa yağ bulaşmasını engellemek için bardağı su ile doldurup ölçebilirsiniz. Örneğin beşte bir bardak Luna ölçmek için bardağın beşte dördünü su ile doldurup içine parça parça Luna ekleyerek tüm bardağı doldurun. Suyu süzüp istediğiniz miktardaki Luna'yı kullanın. Hamurla birlikte pişirdiğiniz susamın daha da lezzetli olması için hamuru susama bulamadan önce susamı tavada yağ koymadan kavurun. Hem rengi hem de lezzeti daha güzel olacaktır.

