



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI GRİSSİNİ

Malzemeler:

- 2 su bardağı Piyale Un
- 1 kahve fincanı margarin
- 1 tutam tuz
- 1'er çorba kaşığı karışık baharat(nane, kekik, kırmızı biber)
- 1 çay bardağı su
- 1'er çorba kaşığı susam, çörek otu, anason
- 2 gr maya

Hazırlanışı:

Bütün malzemeyi susam mixi hariç yoğurun.35 dakika buzdolabında dinlendirin. Küçük parçalara ayırıp ve fitil yaparak 10 dakika daha dinlendirin. Uzatın, üzerine su ya da yumurta beyazı sürün, üzerine susam miksinden serpiştirin.180 °C de 20 dakika kuruyuncaya kadar pişirin. Piyale lezzeti sevdiklerinizle paylaşılmaya hazır.
