



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI VE SUSAMLI KITIIRLAR

<https://www.elele.com.tr>

1.5 su bardađı susam
1 yemek kaşığı tahin
1 su bardađı bal
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz

Susamları yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp kısık ateşte kavurun. Tavayı ocaktan alın. Kenarları 20 santim olan bir fırın kabının içine tahini bir fırçayla sürün. Balı küçük bir tencereye alın. Rendelenmiş limon kabuğu, susam ve cevizi ekleyip karıştırın. 1-2 dakika pişirin. Karışımı içine tahin sürülmüş fırın kabına aktarın. Kaşığın tersiyle üzerini düzleyin. 2 saat süreyle soğuması için bekletin. Dikdörtgen parçalar şeklinde kesip servis yapın.

