



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİTİRMEK

<https://www.ruhundoysun.com>

150 g Bal
200 g Susam
2 yemek kaşığı Su
1 tatlı kaşığı Sumak
Hazırlanışı

Bal ve susamı geniş bir tencerede birkaç dakika kavur.
Suyu ilave edip orta ateşte karıştırarak kavurmaya devam et.
Altın rengini alınca ocaktan al. Yağlı kağıt serili bir tepsiye kaşık yardımıyla küçük çakıl taşları şeklinde yerleştir.
Soğuyup sertleşince üzerlerine sumak serpiştir.

