



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ SEMİZOTLU SUSAMLI MUSKA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 su bardağı glutensiz un
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı su [?] azar azar eklenecek
1 çay kaşığı kabartma tozu [?] glutensiz
Tuz
HARÇ:
2 su bardağı semizotu
1 su bardağı beyaz peynir rendesi
1 demet dereotu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
ÜZERİNE:
1 çay bardağı susam
2 adet yumurta sarısı

Harç için, doğranmış dereotu, semizotu, zeytinyağı ve peyniri iyice karıştırın. Hamur malzemelerini, geniş bir kaba alın. Suyu azar azar ekleyerek yoğurun. elinize yapışmayacak, elastik bir hamur hazırlamak için gerekirse un ya da su ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız hamurun üzerine nemli bir bez örterek 15 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın ve un serpilmiş tezgahta, bıçak sırtı kalınlığında açın. Hamurunuzdan, 4 parmak eninde şeritler kesin ve harcınızı kenarına koyun. Şeritleri üçgen şeklinde sarın ve yağlanmış fırın tepsinize dizin. Üzerine yumurta sarısı ve susam serpererek, 160 derecede ısıtılmış fırında, altın rengi oluncaya kadar pişirin.

