



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ SUSAMLI ÇÖREKLER

Yarım çay bardağı susam
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta
3 su bardağı kepekli un
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Hamuru hazırlamak için derin bir kabın içinde sütü ve pudra şekerini karıştırın. Üzerine mayayı ve 1 yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru 10 dakika kadar üzeri kapalı olarak bekletin. Daha sonra çok ince çekilmiş ceviz, susamı ve 1 yumurta akını ekleyip karıştırın. Hamuru unlanmış bir zeminde açıp üzerine tereyağı ve cevizli susamlı karışımdan sürün ve rulo yapın. İstedığınız şekilde kesip tepsiye dizin ve 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.