



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SUSAM TATLISI

3 su bardağı un
2 adet limon kabuğu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket krema
1 paket kabartma tozu
Yarım ay bardağı irmik
1 ay bardağı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı maya
1 ay bardağı susam

Karıştırma kabınıza unu ekleyin üzerine 2 limonun kabuğunu rendeleyin. Yumurtayı içine kırın ve yumurtanızın üzerine yağı ve kremayı ekleyin. Unun üzerine de kabartma tozunu, irmiğı, hindistancevizini ilave edin. Hamurunuzun ilk önce mayasını eriterek yoğurmaya başlayın ve daha sonra unu da karıştırarak bir hamur elde edin. Fırın tepsisini yağlayın. Hamurunuzdan yuvarlak parçalar kopararak elinizle yuvarlayıp, halka şeklini verip bir yüzeyini susama bulayıp üst kısmında susam kalacak şekilde fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

