



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI SUSAMLI GEVREK

1 ay bardağı sıvı yağ
250 gram eritilmiř margarin
1,5 çay bardağı ılık su
1 ay bardađı yođurt
3 ay kaşığı tuz
8 ay kaşığı şeker
1 paket toz maya
1 ay bardađı kavrulmuř susam
Alabildiđi kadar un
Üzeri için:
Sıvı yağ

Sıvı yağ, margarin, su, yoğurt, tuz, şeker, kavrulmuş susam, maya ve alabildiği kadar un ile yumuşak bir hamur hazırlanır.

Hamur mayalanması için yarım saat dinlenmeye bırakılır.

Hamurdan mandalina kadar parçalar alınır, masa üzerinde yuvarlayarak ince uzun çubuklar yapılır.

Hazırlanan ubukların üzerine biraz bastırarak, yassılaştırılır, kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

ubukların üzerine fırçayla sıvı yağ sürülür.

Tepsi önceden 190 derece ısıtılmış fırına verilerek, susamlı gevrekler pişirilir.

