



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKSİMET (UŞAK)

Hamuru için:

1 lt süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 paket yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

Aldığı kadar un

İçine:

Bir miktar susam ezmesi yada tahin

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Susam

Hamurunu hazırlamak için un, yağ, maya ve şekeri bir kaptaki ılık süt ile karıştırın.

Tuzu da ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Mayalanması için üzerini nemli bir bezle kapatıp sıcak bir ortamda yarım saat kadar bekletin.

Mayalı hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yapıp üzerini nemli bir bezle kapatın.

Her bezeyi merdane ile yarım cm kalınlığında açın.

İçine susam ezme sürüp rulo yapın.

Bıçak yardımıyla 3 cm kadar kalınlığında kesip yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye birbirine bitişik olarak dizin.

Bu şekilde 15 dakika kadar da tepside kabarması için bekletin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ekerek 180 derecelik fırında 20-25 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

