



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKŞEKİ

3 adet yumurta
8-9 su bardağı un
1 su bardağı su
100 gram yaş maya
1 yemek kaşığı şeker
250 gram bal
Susam

Mayayı elinizle ufalayıp üzerine ılık su, biraz şeker ve tuz ilave edip karıştırın. Daha sonra üzerine 1 yemek kaşığı un ekleyip karıştırın ve kabarması için üzerini kapatıp bekletin. Maya hazır olduktan sonra üzerine kalan su, şeker, un ve yumurta eklenip yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğurulur. Hamurunuz hazır olunca 10 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra tezgaha un serpin ve merdane yardımıyla hamuru açın. Hamuru 1 parmak kalınlığında ve şeritler halinde kesin. Daha sonra şeritleri de 3-4 cm uzunluğunda kesin. Hamurları yağda kızartın. Balı da tatlıları koyacağınız tabağa aktarın. Kızaran tatlıları bala bulayıp servis tabağına alın ve üzerine susam serpip servis edin.

