



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SELANİK SUSAMLISI

2 adet yumurta
250 gram tereyağı
1 su bardağından iki parmak fazla pudra şekeri
Yarım çay bardağı irmik
1 çay bardağı toz fındık
Aldığı kadar un
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
Üzeri için:
Süt
1 kâse susam
Şerbeti için:
5 su bardağı su
6 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Hamuru için un haricinde tüm malzemeleri karıştırın. En son un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyerek yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur olmalıdır.

Cevizden biraz büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Yuvarlanan bezelerin her bir yanını önce süte ve sonra susama bulayın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Bir tencereye su ve şekeri ekledikten sonra ocağa koyun. Kaynadıktan sonra altını kısın ve limon suyunu ekleyin. Birkaç dakikadan sonra altını kapatın.

Fırından çıkınca sıcak şerbet dökün. Selanik susamlısı hazır.

