



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SUSAM TATLISI

### Malzemeler:

250 gram un  
100 gram toz şeker  
125 gram margarin  
1 çay bardağı irmik  
15 gram yaş maya  
2 adet yumurta  
Yarım çay kaşığı vanilya  
20 gram susam  
Şurubu için:  
500 ml su  
400 gram toz şeker  
1/2 limonun suyu

### Hazırlanışı:

Unu yoğurma kabına eleyip ortasını açın. Şeker, vanilya, irmik, maya ve yumurta ilave edip pütüslüz bir kıvam elde edene dek yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 10 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elips şeklinde toparlayın ve fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine susam serpin. Bu şekilde yeterince kabarması için dinlendirin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Şurup için sos tenceresinde su, toz şeker ve limon suyunu kaynayana kadar karıştırın. Kaynar şurubu, pişen hamur fırından çıkar çıkmaz üzerine dökün. Soğuyunca servis yapın. Servis tabağını hazır karamel ve nane sosla istediğiniz şekilde dekore edin.

[ML® Susamlı Fındıkpüre için tıklayın](#)