



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAM TATLISI

MALZEMELER

1 ay bardağı irmik
1 ay bardağı hindistancevizi
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 ay kaşığı maya
1 su bardağı un
Simitleri bulamak için susam
Surubu:
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su

YAPILIŞI

Irmik, hindistancevizi, margarin, sıvı yağ, maya ve un bir kaba alınarak karıştırılır ve un ilave edilir. Elde edilen hamurdan çok küçük olmayan simitler yapıp susama bulayın ve tepsiye dizin (yağlamaya yada unlamaya gerek yok) 180 derece de pişir.

Surup: Şeker, su ve limon dan fazla koyu olmayan bir surup yapalım.

Pisen ve iliyen simitlerin üzerine ilik serbeti gezdirelim. Surubunu çekince servis e hazırdır.

[ML® Susamlı Halka için tıklayın](#)



Fotoğraf "Sorunsuz" tarafından gönderildi. 24.03.2020