



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAM YAĞI YAPIMI (ŞIRGIN YAĞI)

(Rahmetli anneannemin anısına)

Susam bitkisi hafifçe kurutularak çırpma suşretiyle tohumları dökölür.
Dökülen tohumlar toplanarak, bir kabın içinde tokmakla iyice ezilir.
Ezilen susamlar bir tavada yağsız olarak çok hafif kavrulur, bu aşamada rengi koyulaşacaktır.
Bu koyulaşmış susam peltesi temiz bir tülbent torbaya konur.
Susamlar torbasıyla birlikte özel sıkma presinden geçirilerek yağ çıkartılır.

Susam yağ çok değerli bir yağdır. Çıkan posası da hayvan yemi olarak kullanılabilir.
