



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMDA YUVARLANMIŞ

2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı süt  
1 fiske tuz  
1 paket kabartma tozu  
Yeteri kadar un  
Üzeri için:  
1 su bardağı susam  
Şerbet için:  
2 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı su

Önce su ve şeker kaynatılır. Sonra hamur malzemesiyle kurabiye hamuru gibi bir hamur yoğrulur. Daha sonra hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alınır, küçük bir silindir yapılır. Silindir susamın içinde yuvarlanır ve yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Sıcak 190 derece fırında koyu pembe renk alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 2 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince ikram edilir.