



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ATIŞTIRMALIK

1 ay bardağı kavrulmuş susam
1 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı sirke
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 yumurta
3 su bardağı un
1 su bardağı su
120 gram tereyağı

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Küçük dikdörtgen şekli verin. Öncelikle yumurtanın sarısını sürüp daha sonra susama bulayın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.