



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SUSAMLI BİSKÜVİ

1 Paket margarin  
1,5 Çay bardağı pudra şekeri  
1 Çay bardağı susam  
7 Bardak un  
Yeteri kadar karbonat

Oda sıcaklığındaki margarin ile şeker yoğrulur. Tavada yağsız olarak susam kavur. Karışıma susam, un ve kabartma tozu ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Orta sıcaklıktaki fırında hafif pembe olacak şekilde pişirilir. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpilerek servis yapılır.

[ML® Susamlı Çatlak için tıklayın](#)

---