



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ÇAY BİSKÜVİSİ

1 paket margarin
1 adet yumurta sarısı
1 dolu çorba kaşığı yoğurt
1 ay bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı mahlep (varsa)
Az tuz
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
1 ay bardaęı susam

Yumuşak margarin ve diğer hamur malzemeleri kulak memesi kıvamında yoğrulur. Merdaneyle 1 santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbıyla kesilir. Önce yumurta akına, sonra susama batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.

[ML@ Susamlı Limonlu Bisküvi için tıklayın](#)[ML@ Susamlı atlak için tıklayın](#)