



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI ÇÖREKLER

- 1 ay bardađı susam
- 2 orba kaşığı yulaf
- 3,5 su bardađı un
- 2 orba kaşığı kuru maya
- 1 ay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı ılık sütü
- 1 ay kaşığı mahlep
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 2 ay bardađı Őeker
- 1 ay bardađı tahin

Derin bir kabin içine un, maya, mahlep, Őeker, sıvı yağ, tahin ve tuzu koyup harmanlayın. zerine ılık sütü ekleyip yumuŐak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamura istediğiniz büyüklükte Őekil verip uzun çubuklar yapın ve kendi ekseninde sarıp tepsiye alın. zerine su sürüp susamları serpiŐtirin. 200 derecede 35 dakika kadar piŐirin. PiŐen oreklerin üzerine nemli bir bez örtüp 5 dakika dinlendirip ikram edin.

