



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI ÇÖREK

- 1 su bardağı ılık su
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı unu
- 1 paket kabartma tozu

Tüm malzemeler bir çırpıcıyla çırpılır. Tezgahı unlayın. Tezgahta hamuru 3 dakika yoğurun. Hamur ele yapışmalı. Hamuru merdaneyle dikdörtgen olacak şekilde açın. Üzerine 100 gram rendelenmiş kaşar serpin. Hamuru çekiştirerek rulo yapın. Hamuru iki parmak olacak şekilde dilimleyin. Tezgaha bolca susam alın. Bohça şeklinde olan hamuru susama bocalayın. Hamuru yassı hale getirin. Kızartmaya hazır. Çok fazla yağ kullanmayın. Orta ateşte yavaş yavaş kızartın.

