



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ÇÖREK

- 1 Adet yumurta
- 1 Su bardağı süt
- 2 Su bardağı şeker
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 5 Su bardağı un
- 1 ay kaşığı karbonat
- 1 ay bardağı susam
- Limon kabuğı rendesi

- 1 Sütü şekerle kaynatınız, karıştırarak soğutunuz.
- 2 Bir yumurta sarısını, zeytinyağını, karbonatla elenmiş unu ve limon kabuğı rendesini buna ilâve ederek karıştırınız.
- 3 Yağlanmış tepsiye dökünüz.
- 4 Üzerine yumurta sarısı sürüp bol susam serpiniz.
- 5 Orta ısıllı fırında pişiriniz.
- 6 Keserek servis yapınız.