



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ÇÖREK

Akile Emir

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
5 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı susam
Limon kabuğu rendesi
1 paket pınar labne

1. Sütü şekerle kaynatınız, karıştırarak soğutunuz,
2. Bir yumurta sarısını, zeytinyağını, karbonatla elenmiş una 1 paket pınar labne peyniri ve limon kabuğu rendesini buna ilave ederek karıştırınız
3. Yağlanmış tepsiye dökünüz
4. üzerine yumurta sarısı sürüp bol susam serpiniz
5. Orta ısı fırında pişiriniz
6. Keserek servis yapınız