



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI ÇÖREKLER

1/2 ay bardađı susam  
1'er çay bardağı sıvı yağ, süt ve Őeker  
Kuru maya  
Pudra Őekeri  
2 yumurta  
3 su bardađı kepekli un  
3 orba kaŐıđı erimiŐ tereyağı  
1 ay bardađı dövülmüŐ ceviz

Süt ve pudra Őekerini karıŐtırın. Mayayı ve bir yumurtayı ekleyip yoğurun. Hamuru 10 dakika bekletin. İnce çekilmiŐ cevizi, susamı ve bir yumurta akını ekleyip karıŐtırın. Hamuru açıp üzerine tereyağı ve cevizli susamlı karıŐımdan sürüp rulo yapın. Keserek tepsiye dizin ve fırında piŐirin.