



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ÇUBUK BİSKÜVİ

250 gr. un (8 çorba kaşığı)

1 çorba kaşığı yoğurt

1 küçük paket margarin

Kâfi miktarda tuz

2 adet yumurta

50 gr. susam

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp, yağı, yumurtayı, yoğurdu, tuzu koyup, hepsini iyice eziniz.

Etraftan un alarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayıp yağ bez altında 10-15 dakika dinlendiriniz.

Dinlenen hamurları unlanmış hamur tahtasında yuvarlayarak kalem çapına getiriniz. (Her tarafı aynı kalınlıkta olsun.)

Çubukları hafif yağlanmış tepsiye 1 cm. aralıklarla diziniz.

Tepsiye konunca üzerlerine sulandırılmış yumurta sarısı sürülüp, bol susam serpiniz

Bıçakla çubukları 10-15 cm.'den kesmeden bastırıp, kırılacak yerleri işaretleyiniz.

Orta ısıfı fırında hafif pembe renkte pişiriniz.

Fırından alıp, hafif soğuyunca işaretli yerlerden koparıp servis tabağına diziniz.