



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI ÇUBUK KRAKER

Meryem Merde

125 gr tereyağı
½ çay bardağı sıvıyağ
3 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı sirke
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
Üzerine sürmek için:
1 yumurta
1 çay kaşığı pekmez
5 çorba kaşığı kavrulmuş susam

Un hariç tüm malzemeyi iyice karıştırın unu yavaş yavaş ilave ederek ele yapışmayacak şekilde hamur elde ediyoruz. Hamuru yağlı kağıt serilmiş tezgahta inceltiyoruz. Dikdörtgen şekil elde ediyoruz. Yumurtayı ve pekmezi çırpıyoruz. Hamurun üzerine bu karışımı sürüyoruz ve bolca susam serpiyoruz. Elimizle hafifçe bastırıyoruz, buzdolabına kaldırıp bir saat dinlendiriyoruz. Hamuru 1cm genişliğinde uzun şeritler halinde kesiyoruz. Kestiğimiz şeritlerin aralarını da biraz boşluk olacak şekilde fırın tepsisine diziyoruz ve fırını 180 dereceye ayarlayıp sıcak fırına koyup 25-30 dakika pişiriyoruz.

