



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI ÇUBUK

Malzemeler

- 1 yumurta
- 3 kahve fincanı erimiş tereyağı veya margarin
- 1 kahve fincanı sirke
- 1 paket kabartma tozu
- 10-12 kahve fincanı un
- 1 yumurta sarısı tuz
- Susam

Hamur yoğuracağımız kâbın içine yumurtayı erimiş ve ılımış tereyağını sirkeyi kabartma tozunu alıp karıştıralım Tuzu ve unu ilave edip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan parmak inceliğinde çubuklar yapıp, üzerlerine yumurta sarısı sürelim Üzerlerine bolca susam serpelim. Isıtılmış 220° ısıllı fırında kızarık pembe renk olana dek pişirerek fırından alalım.
