



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI ÇUBUKLAR

- 1 çorba kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 2,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı kavrulmuş susam

Şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın sarısını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin, 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Bu çubukları önce yumurtanın akına batırın, sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan çubukları tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.