



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI ÇUBUK

1 su bardağı eritilmiş margarin
1 su bardağı yoğurt
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı sirke
Aldığı kadar un
1 adet yumurta akı
1 kase susam

Tüm malzemeleri hamur yoğurma kabına alın. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp çubuk şekli verin. Önce yumurta akına ardından susama bulayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis yapın.