



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ÇUBUK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

250 g un
120 g margarin
2 adet yumurta
25 g yoğurt
10 g tuz
15 g maya
10 g toz şeker
5 g mahlep
200 g susam

Bu hamurla hazırlanmış ürünlerin üzeri eritilmiş çikolata ile süslenebilir.
Krema ve karamel haline getirilmiş şekerle batırılarak da süslenebilir.
Süslenen ürünler hemen servis edilmelidir.

Bu ürünler 1 gün saklanabilir.

Hamuru ılık bir ortamda dinlendiriniz (18-22°C).

Dinlenen hamuru mermer tezgah üzerinde, yuvarlayarak kurşun kalem çapında çubuk şekline getiriniz.

Yaptığınız çubukları, hafif yağlanmış tepsiye yarım santimetre aralıklarla uzunlamasına yerleştiriniz.

Çubukları bir bıçakla 10-15 cm uzunlukta parçalara kesiniz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpiniz.

150 °C önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.