



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI DELME

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı susam

Yumuşak margarin, şeker ve yumurta sarısı parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenir. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yassılaştırılır. Son olarak işaret parmağıyla tam ortası delinir. Çırpılmış yumurta beyazına batırıldıktan sonra susama bulanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir, 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.