



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI EKMEK

400 gram un,
1 tatlı kaşığı tuz,
yarım tatlı kaşığı tozşeker,
yarım tatlı kaşığı kabartma tozu,
50 gram tereyağı veya margarin,
200 ml süt.

Üzerine:

1 adet yumurta,
1 çorba kaşığı susam

Öncelikle fırını 275 derecede ısıtın. Unu, tuzu, şekeri ve kabartma tozunu bir kaptaki karıştırın. Yağı ufak parçalara ayırın. Pütürlü bir hamur elde edin. Daha sonra bu karışıma sütü ilave edin ve karıştırın. Çok fazla yoğurma-maya dikkat edin. Bir fırın tepsisinin içine yağlı kağıt serin. Kaşık yardımıyla, yağlı kağıdın üzerine hamurdan iki çorba kaşığı büyüklüğünde parçalar çıkartın. Üstlerine çırpılmış yumurta sürün. Susam tanelerini serpiştirin. Fırının orta katında 7-8 dakika kadar pişirin. Ekmekleri ızgaranın üzerine alarak, soğumaya bırakın.
