



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUSAMLI EKMEK

3,5 su bardağı unu eleyip maya ile karıştırın. 1 yumurta, 1 yumurta akı, yarım çay bardağı şeker, 1 tutam tuz. 50 g mağarin, 1 çay bardağı ılık sut ye 1 çay bardağı kavrulmuş susam ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. Hamuru 9 eşit parçaya bölün. Her birini yuvarlayıp yağlanmış tepsiye sıralayın. 1 yumurta sarısı sürüp yarım saat bekletin. 180°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

[ML® Gobit Ekmeği için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:9423 • adı:Susamlı Ekmek • gönderen:Jale • indirme tarihi:07.04.2025 - 11:30