



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI FIRIN LOKMASI

1 adet ekmek hamuru
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 su bardağı su
Üzeri için:
1 su bardağı susam

Çarşı fırınından alınan hamura zeytinyağı ilave edilir, yoğrulur. Sonra hamurdan iri ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Önce suya batırılır, sonra susama bulanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.