



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI HALKA (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

4.5 su bardağı un (kulak memesi kıvamına ulaşmazsa un ilave edilebilir.)

250 gr tereyağı

1 çay bardağı ayçiçekyağı

Yarım su bardağı su

1 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 yumurtanın sarısı

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 yumurtanın beyazı susam

Kabartma tozu ve sirke hariç tüm malzemeler yoğurma kabının içinde karıştırılır, bir süre karıştırılan bu karışıma kabartma tozu eklenip üzerine sirke dökülerek karıştırma işlemine devam edilir.

Kulak memesi kıvamında bir hal alıncaya kadar yoğurma işlemi devam eder. (Eğer kulak memesi kıvamından cıvık bir kıvamda ise un eklenebilir.)

Hamurdan küçük parçalar alınarak küçük simit şekli verilir. Önce yumurta akına sonra susama hatırlıp yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizilir 150 °C fırında kızarıncaya kadar pişirip servisi yapılır.

