



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI HALKA

250 Gr Sana Hamurışı
1 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı mahlep
0,5 Su Bardağı su
1 Adet yumurta akı
4,5 Su Bardağı un
1 Adet yumurta sarısı
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı ayçiçek yağı
1 Yemek Kaşığı sirke

Susam ve yumurta akı hariç diğer malzemelerle yumuşak bir hamur yoğrulur hamurdan küçük parçalar koparılıp simit şekli verilir önce yumurta akına sonra susama bulanır yağlanmış tepsiye dizilir önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.09.2023