



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI HALKA

1 Paket Margarin
1 Çay Kaşığı Ayçiçek Yağı
1/2 Su Bardağı Su
1 Çorba Kaşığı Sirke
1 Çorba Kaşığı Toz şeker
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Adet Yumurtanın Sarısı
1 Paket Kabartma Tozu
4.5 Su Bardağı Un
1 Tatlı Kaşığı Mahlep
Üzeri için:
1 Adet yumurtanın akı
Parça Susam

Kabartma tozu dışındaki tüm malzemeyi yoğurma kabına alıp, yoğuralım. Son olarak kabartma tozunu da ekleyip, yoğurmaya devam edelim. Hamurdan küçük parçalar kopartıp, küçük bir rulo yaptıktan sonra, iki ucunu birleştirerek halka şekli verelim. Halkaları önce yumurta akına, sonra da susamlara iyice buladıktan sonra, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisinde 20 dakika pişirelim. Soğuduktan sonra servis edelim.

