



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI HALKA

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
250 g tereyağı
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Üzeri için:
1 yumurta akı
1 su bardağı susam

Un ve kabartma tozunu geniş bir karıştırma kabına eleyin. Tereyağı, yumurta sarısı, sirke, toz şeker ve bir tatlı kaşığı kadar tuzu ilave edin ve tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle rulo yaparak uzatın ve iki ucunu birleştirerek halka şekli verin. Halkaları önce yumurta akına batırın, sonra susama bulayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

