SUSAMLI HALKA

1 paket oda sıcaklığında margarin (250 gr.)
1 çay bardağı sıvıyağ
2 yumurta (birinin akı dışına)
1 su bardağı yoğurt
2 çay kaşığı mahlep
8 çay kaşığı şeker
3 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Bütün malzemeler bir kaba alınarak yumuşak bir hamur hazırlanır.
Hamurdan küçük parçalar alınıp, simit şekli verilir.
Hazırlanan simitler önce yumurta akına, sonra susama batırılarak tepsiye dizilir.
180 derece fırında kızaran kadar pişirilir.

Not: Aynı hamurdan değişik şekillerde kuru pastalar hazırlanabilir.



© lezzetler.com tarif no:132798 • adı:Susamlı Halka • gönderen:İ • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:02