



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUSAMLI HALKA

Yarım paket margarin (oda ısısında)
2 orba kaşığı yoğurt
1 ay kaşığı mahlep
1 yumurta sarısı
1 ay kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
2 orba kaşığı susam

Hamur malzemesi karıştırılır, hamur 20 dakika dinlendirilir, ceviz kadar parçalar alınır, ortasına parmak batırılarak delinir, halka şekli verilir, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine önce yumurta sarısı sürülür, sonra susam serpilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Susamlı Limonlu Bisküvi için tıklayın](#)[ML® Susamlı atlak için tıklayın](#)
