



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI HALKA

Yarım paket margarin (oda ısısında)
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı mahlep
1 yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
2 çorba 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 Çatlak için tıklayın](#)
