



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI HALKA

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

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

250 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 yumurta akı

1 su bardağı susam

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin, hamur kabartma tozunu ekleyin ve karıştırın. Üzerine margarin veya tereyağı, yumurta sarısı, sirke, toz şeker ve tuzu ilave edip iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp tezgah üzerinde elinizle rulo şeklinde uzatın, daha sonra iki ucunu birleştirerek halka şekli verin. Halkaları önce yumurta akına batırın, daha sonra susama bulayın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

