



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI HALKA

1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket margarin
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 su bardağı susam

Yumurtanın beyazı daha sonra kullanılmak üzere ayrılır, yumuşak margarin, yumurta sarısı, tuz, un ve kabartma tozundan oluşan hamur yoğrulur, hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, önce kalem gibi çubuk yapılır, sonra iki ucu birleştirilerek halka şekli verilir, halkalar önce çırpılmış yumurta beyazına sonra susama batırılır, yağlanmış tepsiye dizilir, önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembe renkte pişirilir.

[ML® Susamlı Halka için tıklayın](#)[ML® Susamlı Omlet için tıklayın](#)
