



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI HALKA

MALZEMESİ

1,5 bardak zeytinyağı ve margarin karışımı

2 çorba kaşığı şeker

tuz

susam

1 bardak süt

1 küçük kahve kaşığı karbonat

1 küçük kahve kaşığı mahlep

aldığı kadar un

YAPILIŞI

Yağı, sütü, şekeri, tuzu bir kaba koyup iyice karıştırınız. Unun içerisine karbonat ve mahlebi koyup karıştırınız.

Yukarıdaki karışıma unu koyup kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur oluncaya kadar ilave ediniz.

Dinlendirip istediğiniz şekilde simit veya saç örgüsü şekilde parçalar hazırlayıp tepsiye diziniz. Üzerine yumurta

sarısı sürüp, susam yapıştırınız. Orta hararetli fırında hafif pembe renkte oluncaya kadar pişiriniz. Fırından

çıkartıp servis yapınız.