



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI HALKA

1,5 bardağ zeytinyağı ve margarin karışımı

1 küçük kahve kaşığı mahlep

2 çorba kaşığı tozşeker

1 su bardađı süt

Aldığı kadar un

1 küçük kahve kaşığı karbonat

Tuz

Susam

Yağı, sütü, şeker, tuzu bir kaba koyup, iyice karıştırınız.

Unun içenisine karbonat ve mahlebi koyup, karıştırınız.

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

Dinlendirip istediğiniz şekilde simit, saç örgüsü vb. şekilde parçalar hazırlayıp, tepsiye diziniz.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam yapıştırınız.

Orta ısıllı fırında hafif pembe renkte pişiriniz.

Not: Şekiller çok küçük olmalıdır.