



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMLI HALKA

250 gr susam  
125 gr margarin (oda sıcaklığında)  
1 çay bardağı sıvıyağ  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılacak)  
1 tutam tuz  
1 tutam toz şeker

Margarin, sıvı yağ ve yoğurdu karıştırıyoruz, yumurta sarısı, tuz ve toz şekeri ekliyoruz, un ve kabartma tozunu da ekledikten sonra iyice yoğuruyoruz. Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle yuvarlayarak çubuk şekli veriyoruz, çubukların iki ucunu birleştirip yuvarlak şeklini veriyoruz. Önce yumurta beyazına sonra susama buluyoruz, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişiriyoruz.

---