



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMLI KAHVALTI ÇUBUKLARI

120 gram tereyağı  
4 çorba kaşığı sıvıyağı  
1 yumurta  
2 su bardağı un  
1 çay bardağı susam  
3 çorba kaşığı pekmez  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı şirke

Yoğurma kabının içinde ufalanmış yağı, unu, sıvıyağı ve yumurtayı yoğurmaya başlayın. İçine sirke ve tuzu da ekleyip gerekirse 2 çorba kaşığı su ekleyerek yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 10 dakika kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru uzun çubuklar haline getirip tepsiye dizin. Üzerine sulandırılmış pekmezi sürüp bolca susam serpin. 200 derecedeki fırında 15-20 dakika pişmeye bırakın. Fırından alın ve soğumaya bırakın. Daha sonra kahvaltılarda çay saatlerinde çıtır çıtır afiyetle yiyin. Aynı fırından aldığınız gibi olması için içine kabartıcı koymadan hazırlayın. Çok az mahlep tozu eklenebilir.