



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KAKAOLU BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

120 gr susam
80 gr tam buğday unu
100 gr toz şeker
40 gr kakao
40 gr kuru üzüm
50 ml süt
1 yumurta

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 100 gr susam, 75 gr şeker, un, kakao, üzüm, süt ve yumurtayı bir kaptaki karıştırarak yoğurun. Kalan susam ve şekerini bir kasede harmanlayın. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın ve susam karışımına bulayarak tepsiye izin. Üzerine bastırarak yassılaştırın ve fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve tamamen soğuduktan sonra servis yapın.

