



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KITI RLAR

120 gram tereyađı
4 orba kaşığı sıvı yağı
1 yumurta
2 subardađı un
1 ay bardađı susam
1 ay kaşığı tuz
2 orba kaşığı şirke

Yođurma kabının içinde ufalanmış yağı, unu, sıvı yağı 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 yumurta akını 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. Fırından aldığınız gibi olması için içine kabartma tozu koymadan hazırlayın. Çok az mahlep tozu eklenebilir.