



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KRAKER

125 gr. tereyağı
Yarım ay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı sirke
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 su bardağı un
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 ay kaşığı pekmez
4-5 yemek kaşığı kavrulmuş susam

Un hariç tüm malzemeyi iyice karıştırıyoruz. Unu yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediyoruz. Hamuru fırın kağıdı serilmiş tezgahda merdaneyle dikdörtgen şeklinde açıyoruz. Yumurtayı çırpıyoruz, içine pekmezi de ekleyip karıştırıyoruz. Hamurun üzerine fırçayla yumurtalı karışımından sürüyoruz, bolca susam serpiştiriyoruz. Susamların hamura yapışması için elimizle hafifçe üzerine bastırıyoruz. Buzdolabına kaldırıp bir saat dinlendiriyoruz. Hamuru bir santim genişliğinde şeritler halinde kesiyoruz, kestiğimiz şeritlerin aralarında ikişer santim kalacak şekilde boşluk bırakıp tepsiye yerleştiriyoruz. Fırını 180 dereceye ayarlayıp 15-20 dakika ısıttıktan sonra tepsiyi fırına sürüyoruz. Rengi altın sarısı olana kadar pişiriyoruz.