



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KRAKER

- 1 ay bardağı kavrulmuş susam
- 1 orba kaşığı şeker
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı sirke
- 1 yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı su

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine unu azar azar ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin, 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp çubuklar yapın. Önce yumurtanın sarısına sonra susama bulayın. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.