



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI MİNİ HALKA

1 paket margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı mahlep
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
2 adet yumurta
1 su bardağı susam

Oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurt, yumurta iyice karıştırılır. Üzerine mahlep, unla karıştırılmış kabartma tozu tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Daha sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yuvarlağın ortası işeret parmağı ile delinir, yuvarlağın kenarları düzeltilerek halka şekli verilir. Halkalar önce çırpılmış yumurtaya sonra susama batırılır yağlanmış tepsiye az aralık bırakarak dizilir. Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Halkalar pembeleşene kadar pişirilir. Soğuyunca ikram edilebilir.

[ML® Susamlı Çatlak için tıklayın](#)

[ML® Susamlı Fındıkpare \(görsel\)](#)