



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ROKET BİSKÜVİ

250 gr. un
10 gr toz maya
80 gr. margarin
80 gr su ya da süt
10 gr. toz Őeker
1 ay kaŐığı tuz
1 adet yumurta
50 gr dođranmıŐ kuŐüzümü
1 adet yumurta sarısı
40 gr. susam

Hamur malzemeleri ile hamuru hazırlayın, zmleri içine katın 20-25 dakika sıcak bir yerde mayalandırın, süre onunda hamurdan ubuk Őeklinde ince fitiller yapın. Fitillerden 5-6 santimlik parçalar kesin ve bu parçaları biraz daha uzatın, iŐaret parmağına sararak yüzük gibi yapın, iki ucunu bastırarak birleŐtirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve bolca susam serpin. 200 derece ısıtılmıŐ fırında 15-20 dakika piŐirin.

[ML® Susamlı Paris Gzeli için tıklayın](#)[ML® Susamlı atlak için tıklayın](#)