



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI TATLI ÇUBUK

Yarım paket margarin ya da tereyağı  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
1 su bardağı susam  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 tutam tuz alabildiği kadar un

Yumuşak margarin ve pudra şekeri parmak uçlarıyla mıncıklanır. Üzerine yumurta, susam, kabartma tozu ve vanilya katılır. Biraz daha karıştırılır. Daha sonra ele yapışmayan ve yumuşak olacak kıvamda un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır. (yaklaşık 40 adet) Her parça tezgahta kalem gibi şekillendirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.

[ML® Susamlı Çubuk için tıklayın](#)[ML® Susamlı Çatlak için tıklayın](#)