



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMLI TATLI

### MALZEMESİ

250 gr, susam  
2 orba kaşığı yayla marđarini  
2 orba kaşığı toz Őeker  
3 orba kaşığı hindistancevizi  
1,5 çorba kaşığı bal  
1 ay kaşığı vanilya

### YAPILIŐI

Susam tatlınızı yapmak için 250 gram susamı, 2 çorba kaşığı tozŐekeri, 3 çorba kaşığı hindistancevizini, 1,5 çorba kaşığı balı ve 1 çay kaşığı vanilyayı birbirine iyice karıŐtırın. Bu karıŐımı hazırladıktan sonra, yayla margarini ile hafifçe yağlanmış olan kek kabına dökün. Harlı olmayan fırında, üzeri altın rengine dönüşünceye kadar piŐirin. Bu süre aŐađı yukarı 40 dakikadır. PiŐtikten sonra fırından çıkarın. Daha sıcaklığını korurken tatlınızı kareler halinde kesiniz. Ancak iyice soğumadan kek kabından çıkarmayınız. Sođuyan tatlınızı kalıbından alarak servis tabağınıza yerleŐtirin ve servis yapın. Susamlı tatlı, sofraların sevilen ve hafif tatlıdır.

---