



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TATLI SİMİTLER

<https://www.sokeun.com/>

4 ½ su bardağından biraz az Söke® un

½ paket margarin (125 gr.)

2 kahve fincanı sıvı yağ

1 su bardağı şeker

1 su bardağı süt

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 kahve kaşığı tarçın

1 kahve kaşığı susam

1.Fırını 180°C'ye ısıtın.

2. Derince bir kaba yumurta haricindeki sıvı malzemelerin tamamını koyarak karıştırın. Üzerine oda sıcaklığındaki margarin de ekleyin. Diğer kuru malzemeleri de (şeker, kabartma tozu, vanilya, tarçın) ekleyip, unu azar azar ilave ederek, hamuru yoğurmaya başlayın. Hamur kulak memesi kıvamından biraz daha yumuşak olmalıdır. Yoğurma işlemi tamamlanınca, hamuru buzdolabında yarım saat kadar bekletin.

3.Beklettiğiniz hamurdan, parçalar kopararak küçük halkalar oluşturun. Halkaların üzerine fırça yardımıyla yumurta sürüp, susamla süsleyin.

4.Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında üzerleri hafifçe pembeleşene dek pişirin.