



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SUSAMLI TOPLAR

25 gr tereyağı  
2 çorba kaşığı su  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Kızartmak için yağ  
1 su bardağı şeker  
1 yumurta  
Aldığı kadar un  
75 gr susam

Tereyağı ile şekeri çırpın. Sonra buna yumurta ve su ilave edin. Un ve kabartma tozu ile karıştırın. Çok muntazam bir hamur elde edene kadar yoğurun. Cevizden büyük parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Susama batırıp kızgın yağda kızartın. Kızarıncaya bir süzgeç ile çıkarıp bir kağıt üzerine yerleştirin.

[ML® Susamlı Paris Güzeli için tıklayın](#)