



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TOP

1/2 kg un
250 gr margarin
1 limonun rendesi
3 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı pudra şekeri
1 kahve kaşığı kabartma tozu

Margarin, pudra şekeri, yumurta, sıvı yağ ve limon rendesini birlikte yoğurun. Un ve kabartma tozunu katıp, kulak memesinden daha sert kıvamda bir hamur yapın. Cevizden biraz daha ufak toplar halinde yuvarlayın, önce yumurta akına, ardından bolca susama batırıp, yağladığınız tepsiye dizin. Kızgın fırına sürüp, 15-20 dakika pişirin.

[ML® Susamlı Toplar için tıklayın](#)[ML® Susamlı atlak için tıklayın](#)
