



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TUZLU GEVREK

- 1 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı sirke
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- 2,5 su bardađı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardađı su
- 1 ay bardađı kavrulmuř susam

şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke, tuz ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. zerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiř hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. İki parmak kalınlığında kesip tepsiye dizin. zerine yumurtanın sarısını sürün, susam serpin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltıda ya da beş ayında ikram edin.