



## Sucrierie De Sésame

Susam Şekeri



1,5 tasse à café de sucre granulé  
1 tasse à thé de graines de sésame  
Un peu d'huile pour huiler

- # Mettez du sucre dans un chauffe-lait non aluminium. Rajoutez 1 cuillère à soupe d'eau.
- # Orientez à gauche et à droite pour que le sucre fonde et devienne du caramel.
- # Rajoutez le sésame avant que le sucre ne devienne complètement solide.
- # Retirez du four quand le sésame bouillit avec le sucre.
- # Versez le mélange en entier ou en morceaux sur une surface huilée avec de l'huile végétale sans odeur.
- # Prenez les morceaux froids dans une assiette. Si vous avez versé en entier, cassez en morceaux avant de mettre dans l'assiette.

N-B: Si le sucre devient solide après le versage dans l'huile, vous pouvez chauffer pour qu'elle devienne liquide.