Crepa di Sesamo

Susamlı Çatlak

1 pacco di margarina
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 bicchierino di sesamo
1 uova
1 bustina di lievito in polvere
In quantità di farina

Prima mente il sesamo si mette nella padella e poi si arrossire sul fuoco medio dopo si lascia a freddare.
Poi in una ciotola si dice lana margarina olio vegetale uova e zucchero semolato.
Alla sopra si aggiungono lievito mi gelato con la farina e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
Ultimamente si aggiunge sesamo arrostito e si impasta per un po.
Dopo si prendono i pezzi grandezza d'uovo dall'impasto. E si rotolano.
Dopo i biscotti preparati si fidano nel vassoio oliato.
In mezzo si schiacciano con la forchetta oppure con il cucchiaio.
Dopo i biscotti inseriscono nel forno riscaldato a 180° si cucinano finché cambiano i colori. (soprattutto si aspetta di croccare).

Nota: Il sesamo arrostito si inserisce per ultimo nell'impasto altrimenti può cambiare il colore dell'impasto.