



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SUSAMLI ÇUBUK



200 Gr. Margarin
1 Kahve fincanı zeytinyağı
Yarım su bardağı ılık su
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı mahlep
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildięi kadar un
1 ay bardaęı dolusu susam

- # Oda ısısında yumuşamış margarin, zeytinyağı, yumurtanın sarısı, tuz, mahlep, ılık su, kabartma tozu, parmak uçlarıyla iyice birbirine yedirilir.
- # zerine yavaş, yavaş un ilave edilerek yoğurulur, orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # 15 – 20 dakika dinlenen hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, kalem şeklinde yuvarlanır.
- # Çubuklar düz bir tabakta bulunan yumurta akına batırıldıktan sonra, yine düz bir tabakta bulunan susama bulanır.
- # Hafif yağlanmış tepsiye çubuklar dizilir.
- # 190 derece fırında susamlar hafif pembeleşene kadar pişirilir.
- # Soğuduktan sonra, günler geçtikten sonra bile ikram edilebilir.

Not: Kurabiye türü ikramlar, teneke bir kutuda saklanırsa, tazeliklerini korurlar.