



## Barre Au Sésame

Susamlı Çubuk



200 Gr. de margarine  
1 tasse à thé d'huile d'olive  
Une demi-tasse d'eau tiède  
1 œuf  
1 cuillère à soupe mahaleb  
1 cuillère à café de poudre à pâte  
1 cuillère à soupe de sel  
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir  
1 tasse de thé pleine de sésame

- # Mettez dans un bol, de la margarine, de l'huile d'olive, du jaune d'œuf, du sel, du mahaleb, de l'eau tiède et de la poudre à pâte puis mélangez l'ensemble des ingrédients.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine petit à petit. Obtenez une pâte mi-dure.
- # Prenez des morceaux de la pâte qui s'est reposé 15-20 minutes. Roulez comme un crayon.
- # Trempez les barres dans le blanc d'œuf puis dans le sésame.
- # Placez dans le plat légèrement huilé.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à qu'elles deviennent légèrement rose.
- # Après le refroidissement, vous servir même après plusieurs jours plus tard.

N-B: Veillez à conserver ce genre de gâteau dans des bacs en étain.