SUSAMLI ÇUBUK



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

Oda ısısında yumuşamış margarin, zeytinyağı, yumurtanın sarısı, tuz, mahlep, ılık su, kabartma tozu, parmak uçlarıyla iyice birbirine yedirilir.
Üzerine 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 haifif pembeleşene kadar pişirilir.
Soğuduktan sonra, günler geçtikten sonra bile ikram edilebilir.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 554 | Adı: Susamlı Çubuk | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 10:15