

Susamli Cubuklar

Malzemeler

2 yumurta (birinin sarisi uzeri icin ayrilir)
1 cay bardagi zeytinyagi
1 cay bardagi erimis tereyag
1 cay bardagi yogurt
1 tatli kasigi tuz
1 cay kasigi karbonat
1 corba kasigi sirke
alabildigi kadar un
1 fincan kavrulmus susam

Yapilisi

Butun malzemeler bir kapta karistirilip yumusak bir hamur yapalim. Yaglanmis tepsiye uzun cubuklar yapilip dizilir. Uzerine yumurta sarisi surulup, susam serpilir. Onceden isinmis 200 C firinda kizartilir. Gevrek agizda dagilan cubuklar elde ediyorsunuz.