

Susamli Toplar

Malzemeler

3 adet yumurtanın sarısı (aklarını ayrılacak)

250 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)

Aldığı kadar un

İnce kıyılmış ceviz (isteğe bağlı)

Portakal kabuğu rendesi

5-6 yemek k. pudra şekeri

3 yemek k. susam

Yapılışı

Yogurmakabına tüm malzemeleri alıp yogurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp top şekline getirin ve önc eyumurta akına sonra susama bulayın.

Yagi kagıt serili tepsiye dizip üzeri kızarınca kadar pisirin.

200C ısınmış fırına koyup üzeri kızarana kadar pisirin, bir süre sonra içinin pismesi için isiyi 170C ye düşürüp 5-10 dk. pisirin..