



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

SUSAM ŐEKERİ



1.5 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardađı susam
Yađlamak için biraz sıvıyağ

- # Őeker, ukur, aliminyum olmayan küçük bir süt ısıtıcısına konur. zerine 1 orba kaŐıđı su eklenir.
- # Çok kısık ateŐte kap sağa sola hareket ettirerek, Őekerin eriyip karemel olması sağlanır.
- # Őeker fazla katılaŐmadan susam üzerine katılır.
- # Susamın soğukluğu gidip, Őekerle birlikte kaynamaya baŐlayınca ocaktan alınır.
- # Kokusuz herhangi bir sıvı yağ ile hafif yağlanmış bir mermerin üzerine bütün olarak ya da tatlı kaŐıđı ile parça parça dökülür.
- # Sođuyunca küçük parçalar Őekerliđe alınır. Eđer bütün olarak dkldyse, kırıldıktan sonra Őekerliđe alınarak ilram edilir.

Not: Őeker mermere dökülürken katılaŐırsa, ateŐte biraz daha tutulup sıvılaŐması sağlanabilir.