

# Ka'ak bi Simsim

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

10 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 13/10

Susamlı halka kurabiye ka'ak bi simsim, Orta Doğu mutfaklarında kahve yanında nazı olarak tüketilir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 125 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.8 su bardağı Susam

## Yapılışı

1. Un, tereyağı ve şekeri ufalayarak karıştırın.
2. Hamura halka şekli verip susama bulayın.
3. 180°C fırında 18-20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru uzun yoğurmayı tercih etmezse fırında gevrek değil kuru olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kahvenin yanında sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam