

# 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 tüketilen bir atıştırmalıktır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Un, tereyağı ve şekeri parmak uçlarıyla kum kıvamına getirin.
2. Hamuru 2 dakika toparlayıp 5 dakika dinlendirin, şekil verirken çatlamasını.
3. Hamurdan küçük halkalar yapıp 0.75 su bardağı susama her yüzünü bastırın.
4. 180°C fırında 10 dakika, altın renk alana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru uzun yoğurmayı tercihlerseniz fırında gevrek değil kuru olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kahvenin yanında sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam