SUSAMLI SİMİT

250 gram margarin,
1 çay bardağı su,
1 paket kabartma tozu,
yarım limon suyu,
1 tatlı kaşığı tuz,
aldığı kadar un,
1 su bardağı susam.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde uzatıp çubuk şekli verin. İki ucu yanyana getirip, elinizle halka alacak biçimde bükün, önce çırpılmış yumurtaya, sonra da susama batırın. Yağlanmış fırın tepsisine sırayla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin. Servis yapın.

ML® Susamlı Paris Güzeli için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17527 • adı:Susamlı Simit • gönderen:NeclaK • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:25