



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUSAMLI SİMİT

Malzemesi:

2 adet yumurta
1 bardak margarin,
1/4 bardak zeytinyağı
1 bardak yoğurt
aldığı kadar un
tuz
tutam.

Hazırlanışı:

Bir yumurtayı, yoğurdu, yağları, bir kaba koyup iyice karıştırın. Karışıma aldığı kadar unu koyup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Sonra 5-10 cm. boyunda çabuk haline getirerek simit şekli verin. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. Susam serpin. Orta hararetle fırında 20-25 dakika pişirin.

[ML® Cipsli Çörek için tıklayın](#)