



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT

Yarım paket yumusak margarin

Sıvı yağ

1 yumurta sarısı

2 kaşık yoğurt

1 yemek kaşığı mahlep

1 yemek kaşığı toz şeker

Susam haric tüm malzeme ile yumusak bir hamur yogurulup biraz dinlendirilir.cevizden biraz büyük parçalar koparılıp simit şekli verilir,önce yumurta akına sonra susama bulanana simitler tepsiye dizip fırınlanır.