GLUTENSİZ SUSAMLI SİMİT

1 Paket kabartma tozu
1,5 Tatlı Kaşığı tuz
2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
100 gr susam
3 Bardak glutensiz un
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
200 Gr margarin

Yoğurma kabınızın içine oda sıcaklığında erimiş 200 gr margarini alın. Aynı kabınıza sıvı yağı, tuzu, kabartma tozunu, yumurtanın sarısını ekleyin. Yeterince glutensiz un katın ve kulak memesi kıvamında yoğurun. Dinlenen hamurdan bir parça koparın. Hamurunuzu uzun ve parmağınız kalınlığında yuvarlayın. Simit şekli verin. Önce yumurtanın akına daha sonra susama bulayarak önceden ısıtılan fırında kızartın.

© lezzetler.com tarif no:85334 • adı:Glutensiz Susamlı Simit • gönderen:bekçi • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:06