



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI SİMİT

1.5 su bardağı sıvıyağ  
Yarım su bardağı su  
Aldığı kadar un  
1 yumurta  
1 çay bardağı yoğurt  
1 limon suyu veya 1 fincan sirke  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı tuz  
Susam

Bir kaba yoğurdu konmuş karbonat, sıvı yağ, su, yumurtanın sarısı, limon suyu, tuz konup karıştırılır. Un koyup yoğurun. Kıvamı elle şekil verebilecek gibi olmalıdır. Küçük parçalara ayırıp elle yuvarlayarak küçük simitçikler yapılır. Yumurta akına daha sonra da susama batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilip, kızgın fırına verilir.

[ML® Biberli Çörek için tıklayın](#)

