



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SUSAMLI SİMİT

Malzemeler:

250 gr. margarin,
3 kaşık süt,
3 kaşık sıvıyağ,
1 yumurta sarısı,
1 tatlı kaşığı mahlep,
2 kaşık tozşeker,
tuz,
alabildiği kadar un
susam.

Hazırlanışı:

Yumuşak margarinle malzemeler hamur haline getirilir. Yumurtanın sarısı içine konur. Küçük küçük simitler yapılır. Yumurta akına ve susama batırılıp tepsiye dizilir ve pişirilir.

[ML® Susamlı Omlet için tıklayın](#)



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020