TUZLU SİMİT

1 paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta (sarısı üzerine)
1 çorba kaşığı mahlep
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı pekmez
Aldığı kadar un

Margarini eritin, sıvıyağ, yoğurt, yumurta beyazı, şeker, tuz, mahlep ve aldığı kadar un ile kulak memesi kıvamında hamur yoğurun.hamurdan küçük parçalar kopartın, elinizde yuvarlayıp simit şekli verin yağlanmış veya yağlı kâğıt serilmiş tepsiye sıralayın.Üzerine yumurta sarısı ile pekmezi karıştırıp sürün, susam serpin.Önceden ısıttığınız fırında 170 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:68116 • adı:Tuzlu Simit • gönderen:ipeknur • indirme tarihi:20.09.2024 - 13:00