



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANASONLU SİMİT

2,5 su bardağı un
1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
2,5 çorba kaşığı Pudra şeker
2 yumurta (1 yumurta akı üzeri için ayrılacak)
2 kahve kaşığı anason
Limon kabuğu rendesi
1 kahve kaşığı kabartma tozu
Susam
1 tutam tuz

1- Anason ayıklanıp yıkanır. Bir fincan su ile kaynatılıp süzülür. (Suyu alınır.)
2- Un elenir. Ortası açılıp, anasonlu su, yağ, pudra şeker bir bütün yumurta, bir yumurta, sarısı, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi, tuz konup yoğrulur.
3- Küçük simitler yapılır. Bu yüzleri önce yumurta akına sonra susama batırılıp tepsiye dizilir. Orta hararetili fırında pişirilir.

Not: Hamura, temizlenmiş tane anasondan 2- 3 tutam koyabilirsiniz.