



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANASONLU SİMİT

Yarım su bardağı su  
4 çay kaşığı anason  
200 gr margarin  
4 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım limon suyu  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı yoğurt  
3 yemek kaşığı susam

Su ve anasonu bir kaptaki kaynatın. Suyu süzüp başka bir kaba alın. Yumurta sarısını ve akını ayırın. Margarin eritip un, kabartma tozu tuz bmon suyu ve yumurta akını ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp küçük simit şekli verin ve yağlanmış tepsiye dizin. Yarısının üzerine fırça yardımıyla yoğurt sürün. Yarısının üzerine ise yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin Servis yapın.