



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANASONLU SİMİT

Malzemesi:

8 orba kaşığı dolusu un
1 küçük paket margarin
3 kaşığı pudra şekerı
1 yumurta
1 kahve fincanı su
1 ay kaşığı anason
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı susam
tuz.

Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasına yağı koyup bıçakla incecik kıyın. Anasonu ve bir fincan suyu bir kaba koyup 1-2 taşım kaynatıp süzün. Unun ortasını tekrar açıp bu suyu, yumurtayı, etrafına pudra şekerı, kabartma tozunu, tuzu koyup yoğurun. Hamuru 2 fındık büyüktüğünde parçalara ayırıp yarım santim çapında abuklar yapın. ubukların iki ucunu birleştırip simitler yapın. Birer yüzünü sulandırılmış yumurta sansma batı-np üzerine susam serpin. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizip ortadan az hararettteki fırında pişirin. Fırından alınca soğutup servis yapın.