



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANASONLU SİMİT

Malzemeler:

250 gr. un

125 gr. margarin

3 yemek kaşığı pudra şekeri

1 yumurta

1 kahve fincanı su

1 çay kaşığı anason

1 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı susam

biraz tuz

Yapılışı:

Un hamur tahtasında elenir. Ortası açılır. İçine yumuşamış yağ bıçakla iyice kıyılır. Anason, bir fincan su ile kaynatılıp süzülür. Yumurta, pudra şekeri, kabartma tozu koyup hamur yapılır. Hamur iki fındık büyüklüğünde koparılıp çubuk yapılıp, küçük simit şekilleri verilir. Simitlerin birer yüzü yumurta sarısına batırılıp susam serpilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararete pişirilir.
