



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU SİMİT

250 gr. un
120 gr. tereyağı
100 gr. un şekeri
25 gr. susam
Bir kahve kaşığı anason
Bir yumurta
Biraz karbonat

Un hamur tahtasına elenir, yağ ile kıyılır. Ayrı bir kapta bir fincan su ile kaynatılmış anason suyu, karbonat, pudra şekeri, ilâve edilir. Yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür. Yarım santimetre kalınlığında çubuklar yapılır. Simit şekli verilir, üzerine yumurta sürülür. Susam yapıştırılır. Orta fırında pişirilir.