



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANASONLU SİMİT

200 Gr Sana Hamurışı
2 yemek kaşığı susam
Yarım su bardağı su
4 çay kaşığı anason
4.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım limonun suyu
1 yumurta
Yarım su bardağı yoğurt

Su ve anasonu bir kaptan kaynatın. Suyu süzüp başka bir kaba alın. Yumurta sarısını ve akını ayırın. Margarin eritip un, kabartma tozu tuz limon 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.
