



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİTME MARGARİNLİ SİMİT

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 4 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Çay Kaşığı tuz

Önce un ve margarin dışındaki tüm malzemeleri çukurca bir kaba koyuyorsunuz. Margarini orta hararetli ocakta eritip daha sıcakken kabın ortasına döküyor ve çırpma teli ile bir iki çırpıyorsunuz. Daha sonra unu ilave edip çok yumuşak bir hamur elde ediyorsunuz. (hamur elinize yapışıp kalmasın yeter) sonra halka şekli vererek tepsiye diziyo ve üzerlerine susam serpiyorsunuz. Bu arada fırını 200C'ye getirmeyi ihmal etmeyin. siz ikinci tepsiyi de doldurana kadar fırın iyice ısınmış olur. 5-10 dakika 200'de üzeri pembeleşene kadar da 175C'de pişiriyorsunuz.