



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ SİMİT

Emine Beder

3 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı mahlep
2 orba kaşığı sirke
3 adet pumurta
1 paket margarin (yumuşatılmış)
1 yumurtanın sarısı
1 paket kabartma tozu
Alabildięince un
Tuz
Susam

Yumurtaları hamur yoğuracağımız kaba kıralım. İçine oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini, tuzu, yoğurdu, sirkeyi ilave ederek, çatalla iyice karıştıralım. Unu ve kabartma tozunu azar azar ve sürekli karıştıarak ilave edelim. Kulak memesi yumuşaklığında ele yapışmayan bir hamur elde edelim.

Özlü ve pürüzsüz bir hale gelene dek yoğuralım. Hamurdan 2 ceviz iriliğinde parçalar koparalım. Elimizle bunlara önce çubuk şekli verip sonra simit yapalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiştirerek hafifçe yağladığımız fırın tepsisine dizelim. Susamlı simitleri önceden ısıtılmış orta ısıllı finnda üzerleri pembeleşene dek pişirelim.