



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI SİMİT

Elif Korkmazel

2 adet yumurta sarısı
3 orba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
3 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı toz şeker
1 ay bardağı zeytinyağı
2 orba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı mahlep
Aldığı kadar un
1 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
1 ay bardađı susam

Kabın içine birmiktar un, kabartma tozu,mahlep, şeker ve tuzu karıştırın. Üzerine tereyağı, yoğurt ve zeytinyağını koyup yumurta sarısını içine katın. Sonra da hamur haline getirin. Cevizden büyük parçalar koparıp simit şekline getirin ve önce yumurta akına sonra susama bulayın. Tepsie dizip 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.

[ML® Susamlı Simit için tıklayın](#)

[ML® Susamlı Simit \(görsel\)](#)