



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI SİMİT

Haşhaş
Yarım paket margarin
3 çorba kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için)
alabildiği kadar un
tuz
1 paket kabartma tozu

Haşhaş dışındaki malzemelerle orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğrulur, hamurdan küçük parçalar alınır, simit şekli verilir, üzerine önce yumurta sarısı, sonra haşhaş serpilir.
185 dere fırında pişirilir.