



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI SİMİT

1/2 paket yumuşamış margarin
1 çorba kaşığı sıvıyağ
3-4 yemek kaşığı toz şeker
çok az tuz
1 paket kabartma tozu
alabildiğince un
Haşhaş
2 yumurta

Haşhaş ve 1 yumurtanın sarısı hariç diğer malzemelerden yumuşak bir hamur elde edin. Küçük parçalar alıp simit şekli verin üzerine yumurta sarısı sürün ve bol bol haşhaşa batırın. 180 derecede fırında pişirin.