



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI SİMİT

1/2 paket oda sıcaklığında margarin
1 çorba kaşığı siviyağ
3-4 yemek kaşığı toz şeker
2 yumurta (1 yumurtanın sarısı ayrılacak üzeri için)
Çok az tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un (yaklaşık 200-250 gr kadar)
Oğutulmuş haşhaş

Margarin, sivi yağ, şeker ve yumurtayı güzelce karıştırın. Üzerine un ve kabartma tozunu ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamurdan ufak parçalar koparın simit şekli verin. Simitleri önce yumurta sarısına daha sonrasında haşhaş bulayın. 200 derecede yaklaşık 10 dakika kadar pişirin.