



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI SİMİT

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Aldığı kadar haşhaş
- 1 Çorba Kaşığı sıvı yağ
- 3-4 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Fiske tuz
- 2 Adet yumurta
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Paket kabartma tozu

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.
