



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI SİMİT

125 Gr Sana Klasik
2 Adet yumurta
4 Yemek Kaşığı toz şeker
50 gr haşhaş
1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
1 Paket kabartma tozu
1 Paket un
1 Çorba Kaşığı sıvı yağ

Haşhaş ile birlikte 2 yumurtayı karıştırırım. Yumurtalardan birinin sarısını ayıralım. Diğer malzemeleri teker, teker katıp yumuşak bir hamur elde edelim. Küçük parçalar halinde alıp simit şekli verelim. Üzerine yumurta sarısını sürüp haşhaşa bulayalım. Yağlanmış tepsiye dizip 175 derece fırında pişirelim.