



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI SİMİT

- 1 paket tereyağı
- 1 su bardağı rende kaşar
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket kabrtma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı susam

Oda ısında yumuşamış tereyağı ve diğer malzemelerle ele yapışmayan hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Önce 4 parmak eninde fitiller yapılır, örülür, sonra uçları birleştirerek halka şekli verilir. Yağlamış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta beyazı sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.