



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SUSAMLI HALKALAR

8 kişilik
500 gram un
200 gram margarin
Yarım paket kabartma tozu
200 gram pudraşekeri
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Üzerine:
Su ve susam

Unu bir kaba alıp, ortasına margarini koyun. Elinizle hamuru biraz yumuşatıp, üzerine kabartma tozu, pudraşekeri, süt, yumurta, vanilya ve tuzu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamura, minik simitler halinde şekiller verin. Simitleri yağlı kağıda aralıklı olarak dizin. Üzerlerine su sürüp (susamların yapışmasını sağlamak için), susamları bolca serpin. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Servis yapın.