



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TUZLU SİMİT

MALZEMESİ

- 1/2 Adet çiğ ekmek hamuru
- 3,5 Su bardağı un
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Çay bardağı erimiş margarin
- 1 Tatlı kaşığı dolusu mahlep
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 Adet yumurta

YAPILIŞI

- 1 Karbonatla elenmiş unun ortasını açınız.
- 2 Ekmek hamurunu, yağları, mahlep ve tuzu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 3 Ceviz kadar parçalar koparıp elde yuvarlayınız ve iki ucunu birleştirerek simit yapınız.
- 4 Simitleri yağlanmış tepsiye diziniz.
- 5 Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpiniz.
- 6 Orta hararetle fırında pişiriniz.