



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜÇÜK SİMİTLER

3 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı mahlep
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
Susam

Derin bir kabın içinde şeker, tereyağı, mahlep, kabartma tozu ve unu birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur hazırlayıp 10 dakika üzeri kapalı olarak bekleyin. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp simit şekli verin ve tepsiye dizin. Üzerine yumurta akı sürüp bolca susam serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.