



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ KÜÇÜK SİMİT

1,5 çay bardağı susam
3 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı mahlep
1 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
2,5 su bardağı un
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Öncelikle yumurtanın sarısını sürüp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitleri tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı ya da kandillerde çayla beraber ikram edin.