



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ SİMİT

2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı mahlep
4 çorba kaşığı çiğ krema
5 gram kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Çörekotu
Susam

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Bu hamuru, unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde simit gibi yapın ve yumurta akına bulayıp susam çörekotuna serpin. Fırın tepsine dizin. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.