



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ SİMİT

Ayla Yakut

250 gr margarin
1 ay bardağı zeytinyağı
3 kařık yođurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay bardađı susam
1 kařık çörekotu
1 yumurta
15 gr hamur kabartma tozu

Aldığı kadar un (aldığı kadar un) Mahlep ve susam aromalı simit tarifi hazırlanışı: Oda ısısında yumuşamış margarin zeytinyağı yoğurt tuz ve yumurtanın sarısını ekleyip azar azar un ilave edilip un ile birlikte kabartma tozunu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurun. Yođurulan hamura simit şeklini verin ve önce yumurta akına sonra susam ve çörekotu karışımına bolca bulayın fırın tepsisine dizip 175 dereceli orta ısılı fırında rengi değişene kadar yaklaşık 25-30 dk pişirin.

