



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ SİMİT

250 gram margarin
1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı kelle peyniri
2+3/4 su bardağı un
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı karbonat
Üzeri için:
1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı susam

Margarin, yumurta akı ve 1 su bardağı kelle peynirini derin bir kaba alın. Üzerine unu eleyin. Karbonat ve mahlebi ilave edin. Tüm malzemenin karışması için iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Bu parçaları iki avucunuzun içinde yuvarlayarak şerit şekli verin. Şeridin uçlarını birleştirin. Önce yumurta akına, daha sonra susama bulayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

Not: Kelle peyniri yerine eski kaşar da kullanabilirsiniz.

