



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ SİMİT

Malzemeler

1/2 paket margarin
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
1 yumurta sarısı
tuz

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı, yoğurdu, şekerini, mahlebi, tuzu, kabartma tozunu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp parmak kalınlığında yuvarlak çubuklar yapalım 2 çubuğu birbirine bağlayarak simit şekline getirelim, margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serperek önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim.
