



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAHLEPLİ SİMİT

Aldığı kadar susam
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
125 gr sana yağı

Sanaıyı küçük bir tavada eritip, soğutun. Derin bir kabın içine erimiş Sanaıyı, sütü ve şekeri koyup, iyice karıştırın. Daha sonra içine unu kabartma tozunu, tuzu, mahlebi ekleyip (kulak memesi yumuşaklığında) yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamuru un serptiğimiz tezgahda 5 dakika kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, 1 parmak uzunluğunda şeritler şeklinde yoğurup, şeridin iki ucunu birleştirip, halka şekli verin. Mahlepli simitleri, sıvı Sana ile yağladığımız tepsiye dizip, simitlerin üzerlerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürüp, en son olarak susama bulayın. Önceden 175 derecede ısıttığınız fırında 30-35 dakika üzerleri kızarana kadar pişirip, ılık olarak servis edin.