



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ SİMİT

1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı sirke
Yeterince un

Margarini yumurta sarısını kabartma tozunu sirkeyi şeker tuzu mahlebi önce karıştırın ve unu yavaş yavaş ekleyin kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın isteğiniz şekli vererek az yağlanmış fırın tepsisine dizin üzerine yumurta akı sürün susam ve çörek otuyla süsleyin önceden ısıtılmış fırında 150 derecede 25 dk. pişirin.