



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ SİMİT

Emine Beder

1 YUMURTA
1/2 TEREYAĞI VEYA MARGARİN
1 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
2,5 SU BARDAĞI UN
2 ÇORBA KAŞIĞI SİRKE
1 TATLI KAŞIĞI
1 TATLI KAŞIĞI KABARTMA TOZU
1 YUMURTA SARISI ÇÖREKOTU, SUSAM, TUZ

Unun ortasını açıp içine yumurtayı, erittiğimiz yağı, yoğurdu, sirkeyi, mahlebi tuzu ve kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğurun. Hamurdan parmak inceliğinde çubuklar yapıp simit şekli verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu, susam serpin. Isıtılmış 190 derece ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirin.

