



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAHLEPLİ SİMİT

- 1 paket simit karışımı
- 125 gr margarin
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 paket instant kuru ekmek mayası
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket pekmezli susam

Simit karışımı ve oda ısısında yumuşatılmış sana hamurşını karıştırarak, un ve margarin kum haline gelene kadar harmanlayın. Mayayı ekleyin. Yoğurt, yumurta, mahlep ve bir yemek kaşığı su ile birlikte hamuru yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru 16 eşit parçaya bölün. Her parçayı çubuk şeklinde uzatıp iki ucuna bağlayarak minik halkalar oluşturun. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp pekmezli susam serpin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine nemli bir bezle kapatarak oda ısısında 15-20 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 170-180 derece fırında 14-16 dakika pişirin.