



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK SİMİT

Malzeme:

200 gram Bizim Mutfak Margarin
1 kahve fincanı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
2 tatlı kaşığı Tozşeker
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı Tuz
6 su bardağı Bizim Mutfak Un
Üzeri için :
1 adet yumurta ve susam

Margarini oda sıcaklığında yumuşatıp kalan tüm malzemeye birlikte hamur yoğurma kabında pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp simit şekli verin. Minik simitleri yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Simitlerin üzerine önce çırpılmış yumurtaya sürün, sonra da susama bulayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya dek pişirin. Minik simitleri beyaz peynir ve domatesle birlikte servis yapın.