



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAK SİMİT

2 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı mahlep  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
1 su bardağı beyaz susam

Yumurtanın birinin beyazı ayrılır ve kalan malzemeye ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. 20 dakika kadar dinlendirdikten sonra yumurta kadar parçalar alınır. 1 karış boyunda çubuk yapılır ve iki ucu birleştirilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıralanır. Üzerine yumurta beyazı sürülür ve bolca susam serpilir. Tepsinin üzerine bir yağlı kağıt örtülür. 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.