



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS GÜZELİ

1 adet yumurta
1 paket margarin
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı susam

Yumurtanın sarısı ve akı ayrılır. Yumurta, yumurta sarısı, susam dışındaki bütün malzemelerle birleştirerek hamur yapılır. Hamurdan küçük parçalar koparılır, küçük simitler yapılır. Simitler önce yumurta akına sonra susama batırılır. Yağsız fırın tepsinine dizilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.

[ML® Susamlı Paris Güzeli için tıklayın](#)
