



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİRKELİ SİMİT

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 3 orba Kaşığı sirke
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Su Bardağı un
- 2 orba Kaşığı şeker
- 1 orba Kaşığı tuz

Tüm malzemeleri karıştırarak hamuru hazırlayın. (Hamurun kıvamının yumuşak olmasına özen gösterin). Elinizle incelterek simit şeklini verin. Önce yumurta akına daha sonra susama batırarak fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-40 dakika pişirin.