



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ SİMİT

- 1 Paket Sana Klasik
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Fincan sirke
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ

Bütün bir malzemeleri bir kaba koyup karıştırıyoruz. 3 bardak un ile Yumurtanın sarısını içine koyup beyazını alıyoruz. Hepsini yumuşak kulak memesi kıvamına getirdikten sonra hamurdan bir parça koparıp simit şeklini verdikten sonra yumurtanın beyazına batırıp susama batırdıktan sonra tepsiye dizip fırına veriyoruz.