



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KEPEKLİ SİMİT

<https://www.sabah.com.tr>

1 ay bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım paket margarin
1 adet yumurta (akını üzeri için ayırın)
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar kepek unu

Yumurtanın akı dışında tüm malzemeleri bir kaba koyarak hamuru şekil verecek kıvama gelinceye kadar yoğuruyoruz. Daha sonra hamurdan parçalar kopararak şekillendiriyoruz ve üste gelecek kısmını önce ayırdığımız yumurta akına, daha sonra ise bir tabağa koyduğumuz susama batırıyoruz ve tepsiye diziyoruz. 160 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.