



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT KURABIYE

125 gram tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tane yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurtanın beyazı
1 avuç susam

Bütün malzemeleri kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde kopardığınız hamurlara simit şeklini verin. Daha sonra yumurta akı ve susama batırıp fırın tepsiye dizin. Önceden ısınmış olan fırında 180 derecede pişirin.

