



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT

Pelin Yanık

1 paket yumuşak margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta akı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Bol susam

Yumuşak margarin, sıvıyağ, yoğurt ve yumurta sarısını güzelce karıştırın. Karışıma unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip güzelce yoğurun. Hamuru merdane ile yarım cm kalınlığında açın ve kalıpla kesin. Bir tabağa yumurta akını başka bir tabağa bol susam koyun. Kalıpla kestiğiniz kurabiyeleri önce yumurta akına sonrada susama batırın. Yağladığınız yada yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin. 180 derecede susamlar hafif kızarana kadar pişirin.

