



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT

- 150 gr margarin (eritilip, ılıtılmış)
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 kahve fincanı süt
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı toz mahlep (eğer varsa)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 4-5 su bardağı un
- 1 adet yumurtanın akı
- 3 yemek kaşığı susam

Öncelikle hamuru hazırlamak için derin bir karıştırma kabının içinde; margarin, sıvıyağ ve sütle beraber yumurta sansını karıştıralım. Sonra da üzerine; toz şeker, eğer bulabilerseniz toz mahlep, tuz ve kabartma tozuyla beraber unu ekleyelim. Karışımı iyice yoğurarak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayalım ve bir kenarda 20-25 dakika dinlendirelim. Daha sonra hamurdan ceviz içi büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle uzun çubuklar yapalım. Bu çubukların uçlarını birleştirerek simit şeklinde halkalar hazırlayalım. Her bir halkayı, önce yumurta akına batırıp, sonra da susama bulayalım. Yağlanmış ya da yağlı kağıt (fırın kağıdı) serilmiş tepsiye en az 1 cm aralıklarla simitlerimizi dizelim. 175 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika, üzerleri altın sansı rengi oluncaya dek pişirelim. Soğuyunca tepsiden çıkarıp, servise sunalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.07.2024