



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT

250 gram margarin,
1 ay bardađı su,
1 paket kabartma tozu,
yarım limon suyu,
1 tatlı kaşığı tuz,
aldığı kadar un,
1 su bardađı susam.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde uzatıp ubuk Őekli verin. İki ucu yanyana getirip, elinizle halka alacak biçimde bükün, önce çırpılmış yumurtaya, sonra da susama batırın. Yağlanmış fırın tepsisine sırayla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin. Servis yapın.

[ML@ Susamlı Paris Güzeli için tıklayın](#)