



SUSAMLI SİMİT

1.5 su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı su
Aldığı kadar un
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 limon suyu veya 1 fincan sirke
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Susam

Bir kaba yoğurdu konmuş karbonat, sıvı yağ, su, yumurtanın sarısı, limon suyu, tuz konup karıştırılır. Un koyup yoğurun. Kıvamı elle şekil verebilecek gibi olmalıdır. Küçük parçalara ayırıp elle yuvarlayarak küçük simitçikler yapılır. Yumurta akına daha sonra da susama batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilip, kızgın fırına verilir.

[ML® Biberli Çörek için tıklayın](#)

