



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI SİMİT

### Malzemeler

250 gr. margarin

1 fincan zeytinyağı

1 yumurta sarısı

4 kaşık yoğurt

1,5 çay kaşığı kabartma tozu

1,5 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Yağı erit. İçine zeytinyağını, yumurtayı, yoğurdu, tuzu, kabartma tozunu koy ve elle karıştır. Unu karıştır. Hamur kulak memesi kıvamında olmalıdır. Hamura simit şekli ver. Önce yumurta akını sonra arkalı önlü susama batır. Orta hararetili fırında pişir.

[ML® Susamlı Ekmek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020