



SUSAMLI SİMİT

3 kasık seker
1 tatlı kasığı tuz
1 yumurta sarısı
250 gr. margarin
1/2 limon suyu
1 çay kasığı kabartma tozu
1 çay kasığı soda

Malzemeler yumurta hariç bir kaptaki alabildiği kadar un ilavesi ile kulak memesi yumusaklığında bir hamur yapılır. Hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Simitler yapılır. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararetle fırında pisirilir.

[ML@ Susamlı Simit için tıklayın](#)

[ML@ Susamlı Simit \(görsel\)](#)



Fotoğraf "mahperi" tarafından gönderildi. 17.02.2015