



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT

1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı toz şeker
1 çay kaşığı Tuz
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 yumurta
1 çay bardağı susam
alabildiği kadar un

Yumurtanın akını sarısından ayırıp bir kenarda bekletin ,yumurta akı ve susam hariç tüm malzemeyi iyice yoğurun kulak memesi kıvamında elinize yapışmayan bir hamur elde edin ,hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle simit şekli verip bir yüzünü önce yumurta akına sonra susama batırıp tepsiye dizin hamurun tamamına aynı işlemi uyguladıktan sonra 175 derece 25 dk.kadar pişirin.pişirme süresi ve dereceyi lütfen kendi fırınına göre ayarlayın.

[ML® Susamlı Simit için tıklayın](#)