



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## SUSAMLI SİMİT

[Sahrap Soysal](#)

250 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 tatlı kaşığı tozşeker  
1 yemek kaşığı sirke  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 adet yumurtanın sarısı  
Yaklaşık 4 su bardağı un  
Üzeri için ;  
1 adet yumurtanın akı  
4-5 yemek kaşığı susam

Yumuşamış margarini, yumurta sarısı, sıvıyağ ve sirkeyi derin bir kaba aktarın. Tuz ve tozşekeri serpiştirip kabartma tozunu katın. Son olarak, unu ilave edip ele yapışmayan ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Yuvarlak hamurları tezgahın üzerinde uzatarak parmak şekli verin. Uzun hamurların iki ucunu birleştirerek halkalar yapın. Fırın tepsisine fırın kağıdı serin ya da tepsiyi margarinle yağlayın. Halka şeklindeki hamurları çırpılmış yumurta akına bulayıp tepsiye yerleştirin. Üzerlerine susam serpiştirin. Simitleri 5 dakika önceden ısıtarak 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, 25-30 dakika kadar pişirip çıkarın. Simitler sıcakken yumuşak olur, soğudukça kıvama gelir ve sertleşir. Soğumalarını bekleyip servise sunun. İsterseniz susamla birlikte çörekotu da serpiştirebilirsiniz.

[ML® Susamlı Simit için tıklayın](#)

[ML® Susamlı Simit \(görsel\)](#)