



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI SİMİT

150 gram un
75 gram tereyağı
1 kaşık susam
2 yumurta
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 kahve kaşığı karbonat
Tuz
1/2 kahve fincanı süt veya su

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasını havuz gibi açınız. Tereyağı, yumurta, tuz, şeker ve karbonat koyup 1/2 kahve fincanı süt veya su ilâvesiyle iyice ezerek yoğurunuz. Hamurun üzerine bez örterek, yirmi dakika dinlendiriniz. Sonra ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp, her parçayı avuçla bastırıp yuvarlayınız. Kurşun kalem inceliğinde çubuklar yapıp, simit şekli verin. Yağladığınız tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürünüz. Susam serpip orta sıcaklıktaki fırında pişiriniz.

