



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI SİMİT

Elif Korkmazel

2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı mahlep
Aldığı kadar un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
1 çay bardağı susam

Kabın içine birmiktar un, kabartma tozu, mahlep, şeker ve tuzu karıştırın. Üzerine tereyağı, yoğurt ve zeytinyağını koyup yumurta sarısını içine katın. Sonra da hamur haline getirin. Cevizden büyük parçalar koparıp simit şekline getirin ve önce yumurta akına sonra susama bulayın. Tepsiyeye dizip 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.

[ML® Susamlı Simit için tıklayın](#)

[ML® Susamlı Simit \(görsel\)](#)