



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI SİMİT

1 paket erimiş margarin  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 fiske tuz  
2 adet yumurta akı  
1 fincan sirke  
Alabildiği kadar un

Tüm malzeme bir kaptaki yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğrulur. Hamur elde yuvarlanarak simit şekli verilir. Simitler önce yumurta akına sonra susama batırılarak hafif yağlanmış tepside 180 derece ısıyla kızarana kadar pişirilir.

