



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI SİMİT

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 Yeterince susam
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 Paket Sana Hamurışı

Oda sıcaklığındaki margarine yoğurt, yumurta sarısı, sıvı yağ, kabartma tozu ve tuzu ekleyelim, alabildiğı kadar unla yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur elde edelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp simit şekli verelim. bir tarafını önce yumurta akına daha sonra susama batırıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirelim.

