



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Paket susam
- 3 Tatlı Kaşığı toz şeker
- 1 Adet yumurta

Tüm malzemeyi karıştırın, ele yapışmayacak kıvamda 4 bardak un ekleyin. Hamurdan küçük halkalar oluşturun. Önce yumurtanın akına daha sonra susama batırarak tepsiye dizin ve pişirin.
