



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI SİMİTLER

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı sirke
- 1 Çay Bardağı ılık su
- 0,5 Adet limon suyu
- 1 Kahve Fincanı zeytinyağı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Adet yumurta
- 2 Bardak un

Yumurta sarısı ve akını ayırın. Akı üzeri için kullanmak için ayırın. Yumurtanın sarısı, yumuşak margarin ve 2 bardak unu, diğer tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun. 20-25 dakika dinlendirin şekillendirip önce yumurta akına sonra susama bulayıp fırında 180 derecede pişirin.