



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI ÇAY SİMİTLERİ (TARÇINLI)

1 yumurta
1 kahve fincanı süt
1 kahve fincanı yoęurt
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı Őeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
aldığı kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
zerine:
tarçın
pudra Őekeri

YumuŐak kıvamlı bir hamur yoğrulur. 1 cm kalınlığında açılır. Büyük boy çay bardağı veya baŐka bir kalıpla yuvarlak halkalar kesilir. Ortaları ruj kapağı ile çıkarılır. Kalan kısım tekrar hamura eklenip aynı Őekilde iŐleme devam edilir. Tüm halkalar kızgın ve bol sıvıyağda kızartılır. Soęuyunca pudra Őekeri+tarçın karıŐımına bulanır.

[ML® Simit Dolması için tıklayın](#)
