



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKERLEK SİMİT

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı susam
- 8 Adet grisini kraker
- 2 Adet yumurta (akı üzeri için kullanılacak)
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 1 Paket kabartma tozu

Yumurtanın akı dışındaki tüm malzemeleri bir kaba koyarak hamuru şekil verecek kıvama gelinceye kadar yoğurun. Daha sonra hamurdan parçalar kopararak şekillendirin ve üste gelecek kısmını önce ayırdığımız yumurta akına daha sonra ise susama batırın ve tepsiye dizin. 160 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Tekerlek şeklindeki iki simit arasına grisini takarak servis edin.