



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TUZLU SİMİT

T.C. Berlin Büyükelçiliği

250 gram margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)

1/2 çay bardağı süt (50 ml)

1/2 çay bardağı toz şeker (50 g)

2 çay kaşığı mahlep (6 g)

1 çay bardağı sıvı yağ (100 ml)

400 gram un

1 bardak süt (250 ml)

1 çay kaşığı tuz (8 g)

Susam

Margarin, süt (yarım çay bardağı), toz şeker, mahlep, sıvı yağ ve un bir derin kaba ilave edilip yumuşak hamur elde edilene kadar karıştırılır. Yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletilir.

Hamurdan parçalar kopartılıp rulo yapılarak parmak kalınlığında çubuklar elde edilir. Östeğe göre ya saç örgüsü veya yuvarlak şekiller verilebilir. Daha sonra süte batırılır ve üzerine susam serpilir.

Fırında hafif pembeleşene kadar orta hararete (150 ° C) pişirilir.

---