



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU SİMİT

250 gr. oda ısısında yumuşamış margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 ay kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
5 su bardağı un
1 poşet kabartma tozu
Üzeri için;
Yumurta akı
Susam

Yukarıdaki malzemeleri karıştırarak hamur yapın, hamurdan küçük parçalar alarak halka şekli verdikten sonra önce yumrtanın akına daha sonra susama batırın. 175 derece ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.