



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU SİMİT

1 paket margarin
1 ay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı şeker
Aldığı kadar un

Bir kapta yağı, yoğurtu ve yumurtaları (1 tanesinin akı alınmış), kabartma tozu, tuz ve şekerini karıştırarak unu ilave edip yumuşak bir hamur yapalım.Hamurdan küçük parçalar koparıp simit şeklinde kıvıralım.Yaptığımız simitlerin tek yüzünü yumurta akına ardından da susama batırarak tepsiye dizelim.180 derecelik fırında hafif kızarana kadar bekletelim.