



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU SİMİT

250 Gr Sana Hamurışı
1 ay Bardağı yoğurt
2 Su Bardağı susam
1 Paket kabartma tozu
500 gr un
1 ay Bardağı sıvı yağ
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet yumurta

Unun ortasına, oda sıcaklığında bekletilmiş margarini, yumurtanın sarısını, sıvı yağ, yoğurdu, kabartma tozunu, ve tuzu koyun. Hamuru iyice yoğurun. Ufak parçalar alıp simit şekli verin ve üstlerine çırpılmış yumurta akı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış fırında (175 derece) 25 dakika (üstleri pembeleşinceye kadar) pişirin.