



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI SİMİT

1 Paket Sana Mutlu Aile
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
2 yumurta (sarısı içine, akı üzerine sürülecek)
6 su bardağı un
2 tatlı kaşığı tuz
0,5 Çay Bardağı yarım çay bardağı şeker

Bütün malzemeler karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığına kadar yoğurulur. Küçük simit şekli verilerek, üzerine yumurta akı sürülür ve susamları atılır. Soğuduktan sonra servis edilir .Yoğurulurken de içine 2 damla sirke atılabilir.