

Limonlu Tuzlu Simit

Malzemeler

2 yumurta sarisi
250 gram eritilmis margarin
1 cay b. sivi yag
2 yemek k. yogurt
3 yemek k. limon suyu
1 cay k. tuz
1 tatli k. mahlep
4,5-5 su b. un
1 paket kabartma tozu
Uzeri icin:
2 yumurta aki
Susam

Yapilisi

Yumurta sarilarini margarin, sivi yag, yogurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karistirin.
Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip guzelce yogurun. Simit seklini verin.
Once yumurta akina sonra da susama bulayip 180 derecede isitilmis firinda yaklasik 15 dk. pisirin.