

Mahlepli Simit

Malzemeler

1 paket margarin (oda sicakliginda)
Yarim su bardagi sivi yag
Yarim su bardagi su
1 adet yumurta (sarisi icine, aki uzerine kullanılacak.)
3 cay kasigi tuz
3 cay kasigi toz seker
1 tepeleme cay kasigi mahlep
1 paket kabartma tozu
Yarim limon suyu
Aldigi kadar un
Uzeri Icin:
Ayirdigimiz yumurta aki
Susam

Yapilisi

Kabartma tozu ve un haricinde tum malzemeyi iyice karistiralim.Yavas yavas un ilave edelim. Kabartma tozu ekleyip kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edelim.Hamurdan cevizden biraz buyuk parcalar koparip cok ince olmayan rulolar yapalim.Iki ucunu birlestirip birlesen yeri tezgah uzerinde elimizle yuvarlayip simit sekli verelim.Hazirladigimiz simitlerin altini ve ustunu ilk once yumurta akina daha sonra da susama bulayip tepsiye dizelim. Onceden isitilmis 170-180 derece firinda alti uzeri kizarana kadar pisirelim.Afiyet Olsun:)