TUZLU SİMİT

1 paket sana yağı

1 yemek kaşığı tuz

1 yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1/2 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı susam

1 paket kabartma tozu

Yapılışı:

Sana yağını eritiyoruz. Diğer yandan ayrı bir kapta kabartma tozu, yoğurt, sıvı yağ, yumurtanın sarısını ve tuzu çırpıyoruz. Ateşte eriyen sana yağını da hafif ılıdıktan sonra çırptığımız karışıma döküyoruz. Alabildiği kadar un ile yumuşak bir hamur elde etmeye çalışıyoruz. Hamurun çok kuru olmaması gerekiyor. Çünkü çıtırlığını kaybeder simitler.

Hamurdan parçalar koparıp simit şekline getirip önce bir tabağa ayırdığımız yumurtanın akına batırıp sonra da diğer kapta bulunan susamlara her yanınıbulayıp, yağlanmış tepsiye dizip fırına atıyoruz. Çok kızarmamaları gerekiyor. Pembeleşince fırından alıyoruz.

Afiyet olsun:)