



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ANASONLU SİMİT



1 paket margarin
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı anason
1 adet yumurta sarısı
1 fiske tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için
1 çay bardağı susam
1 adet yumurta beyazı

- # Yumuşak margarin, yumurta sarısı, tuz ve pudra şekeri parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Unla karıştırılmış kabartma tozu ve anason katılır.
- # Ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur oalana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, tezgahın üzerinde çubuk yapılır, uçları birleştirilir.
- # Halkalar önce yumurta akına, sonra susama batırılır.
- # Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.

Not: Simitleri şekillendirme aşamasında eller biraz ıslatılabilir.