



Simit a l'Anis

Anasonlu Simit



1 paquet de margarine
3 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à café d'anis
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
1 sachet de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour la surface;
1 tasse de graines de sésame
1 blanc d'œuf

- # Mélangez avec les bouts de doigts, de la margarine molle, du jaune d'oeuf, du sel et du sucre en poudre.
- # Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine et de l'anis.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Faites des barres sur la table puis rassemblez les bouts.
- # Trempez dans le blanc d'oeuf puis dans le sésame.
- # Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés.

N-B; Vous pouvez mouiller les mains lors du formage des simit.