



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SİMİT

250 gram un
50 gram tereyağı
100 gram badem içi
100 gram toz şekeri
2 yumurta
1 kahve fincanı süt
bir tutam tuz

Badem içlerinin zar gibi ince kabuklarını soyup ortalarından kesin. Sonra her parçayı uzunlamasına ince ince doğrayın ve bir kenara bırakın.

Porselen bir kâsenin içine yumurtaların sarılarıyla bir yumurtanın beyazını, toz şekerini koyup bunları bir süre çırpın.

Sonra ufak parçalara doğranmış olan tereyağını katarak tahta kaşıkla karışımı birbirine iyice yedirinceye kadar güzelce çırpın. Unu içinden bir kaşık kadarını bir kenara ayırdıktan sonra elekten geçirerek azar azar bu karışıma katın. Karıştırmaya ara vermeden önce bir tutam tuz. sonra bir fincan ılık süt katın. Koyuca bir ha. mur elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin.

Hamur, kıvamını bulunca bunu kâseden alarak yuvarlayın ve yağlı kâğıda sarıp bir kenarda yarım saat kadar dinlendirin. Sonra dinlenmiş olan hamuru merdaneyle bir santim kalınlığında açın ve açtığınız hamuru mendil katlar gibi dörde katlayın. Bu işlemi dört defa tekrarlayın. Sonra tekrar merdaneyle bir santim kalınlığında açın. Sekiz santim çapındaki bir kurabiye kalıbıyla hamurun her tarafına bastırarak yuvarlaklar çıkartın. Sonra çapı daha küçük olan başka bir kalıp alın ve çıkartılmış olan yuvarlak hamurların üzerlerine bastırarak simitler çıkartın. Bir kenarda biriken yuvarlakları birleştiriri/ hafifçe yo-ğurup aynı işlemleri yaparak bunları da simit durumuna getirin. Bir yumurtayı hafifçe çırpıp bir fırçayla halka biçimindeki hamu-ların üze-lerine sürün. Bir kenarda duran doğranmış bademleri üzerlerine serpererek önceden yağlanıp unlanmış olan fırın tepsisine dizin. Tepsiyi 185 derece ısıdaki fırına sürün. Simitleri 20 dakika kadar pişirdikten sonra fırından çıkartın.

[ML® Simit Dolması için tıklayın](#)