



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SUSAMLI SİMİT

Un (4 bardak)
Maya (7,5 gram)
Tuz (1 kahve kaşığı)
Margarin (200 gram)
Yumurta (1 adet)
Şeker (1 tatlı kaşığı)
Su (4 çorba kaşığı)
Üzeri için:
Yumurta (1 adet, beyaz)
Su (1 bardak)
Susam (1 bardak)

Oval bir kaba 4 bardak un koyun. Üzerine 200 gram margarin, 7,5 gram maya, 1 yumurta, 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 kahve kaşığı tuz ilave edin. Bu karışımın üzerine 4 çorba kaşığı su ekleyin ve 2-3 dakika karıştırın. Elde ettiğiniz sert hamuru bir tezgahın üzerine alın ve yumuşayınca kadar elinizle yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru uzunca bir rulo haline getirin ve 11 eşit parça halinde kesin. Elde ettiğiniz her bir küçük parçayı da elinizle yuvarlayarak uzun çubuklar şeklinde rulolar haline getirin ve hepsini yan yana dizin. Her iki kenarından fazlalıkları kesin ve bu şekilde elde ettiğiniz hamuru da daha önce yaptığınız gibi elinizle yuvarlayarak diğer 11 tanenin benzeri ufak rulo haline getirin.

Simitlerin üzerleri için ayrı bir kaba 1 adet yumurta beyazı ve 1 bardak su koyun ve çırpın.

Önceden yapmış olduğunuz 12 adet ruloyu elinizin yardımıyla çember haline getirin. Her bir çemberi önce su ve yumurta karışımına sonra 1 bardak susama batırın. Oluşturduğunuz susamlı halkaları birbirine değmeyecek şekilde önceden pişirme kağıdı koyduğunuz tepsiye dizin.

Tepsiyi önceden 180 derece ısıtılmış fırına yerleştirin ve yaklaşık 25 dakika pişirin ve servise hazır hale getirin.