



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI SİMİT

4-5 su bardağı un
1 kahve fincanı süt
1 kahve kaşığı şeker
Susam
Çörekotu
3 yumurta (1 tanesi üzeri için)
100 gr sıvı yağ
100 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı yaş maya
3 kahve kaşığı tuz

Un elenir. Ortası açılıp şekerli sütle ezilmiş yaş maya, yağ, yumurta, tuz konup yoğurulur. Üzeri örtülü olarak bir yerde mayalandırılır. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp, küçük simitler yapılır. Yumurta sarısı sürüp susam, çörekotu serpilir. Tepsiyeye dizilip orta hararetli fırında pişirilir.

[ML® Dostan için tıklayın](#)