



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI SİMİT

250 gr. un
125 gr. margarin
10 gr. maya
20 gr. ılık su
20 gr. sıcak su
1 tatlı kaşığı mahlep
1 adet yumurta
1/2 çorba kaşığı tuz.
Üzerine sürmek için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Elenmiş unu hamur tahtası üstüne koyarak dörde bölün. Bir bölümünün ortasını havuz gibi açın. Buraya, içine sıcak bir çorba kaşığı su katılarak mıncıklanmış kuru maya ve 20 gram da sıcak su katın. Yoğurarak sıkı ve yuvarlak bir hamur yapın. Sonra üç kısma ayırmış olduğunuz unları da bu hamura katın. Hafif kabarıncaya kadar yarım saat dinlendirin. Yarım saat sonra mayalı hamur ve una 125 gram margarin bir tatlı kaşığı mahlep, 10 gram tuz, 1 adet bütün yumurta ile 25 gram da ılık su katın. Hepsini iyice yoğurun. Bunları hamur yapın. Böylece elde ettiğiniz hamuru içi hafifçe yağlanmış bir kaba koyarak, hamurun hafifçe kabarması için bunu sıcakça bir yerde bir saat dinlendirin. Daha sonra hafifçe kabarmış olan bu hamuru, yuvarlayarak az uzatın. 15 küçük eşit parçaya kesin. Sonra her bir küçük parçanın üstüne avuç ile bastırarak ve yuvarlayarak bunları da uzatın. Uzatılmış bu hamurların her iki uçlarını birleştirerek bunlara simit şekli verin. Yağlanmış bir fırın tepsisine birer parmak ara ile yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörekotu serpin. Tepsiyi kızgın fırına sürerek simitleri 15 dakika pişirin ve servis yapın.

[ML® Cipsli Çörek için tıklayın](#)