



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI SİMİT

500 gram un
200 gram tereyağı
20 gram hamur mayası
75 gram süt
20 gram susam ve çörekotu
3 yumurta
Tuz

Çukur bir kaba sütü koyunuz. Üzerine mayayı atarak, sütün içerisinde iyice eritiniz. 100 gram unu ilâve ederek hamur yoğurunuz. Kabin üzerine bir kapak örterek, ılık bir yerde kabarıncaya kadar mayalanmaya bırakınız. Kalan 400 gram unu hamur tahtasına eleyerek, ortasını havuz şeklinde açınız. Bir kahve kaşığı tuzu, unun kenarlarına dökünüz. Tereyağı Ve 2 yumurtayı kırarak içerisinde iyice eziniz. Kabaran mayayı bunun üzerine ilâve ederek, karıştırıp, yoğurunuz. Derin bir kap içerisinde alarak, hava temasında kurumaması için, üzerine yağ bez örtünüz. Kapak kapatılarak, ılık bir yerde bir daha kabarmaya bırakınız. Mayalanınca, hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek, yuvarlayıp, parmak kalınlığında silindirler yapınız. Sonra iki uçlarını birbirlerine birleştirerek simit yapınız. (Simitlerin çapı azami 4 cm. olsun). Tepsinin İçini iyice yağladıktan sonra, aralıklarla dizerek, üzerlerini hafifçe yassılandırınız. Tepsiler içinde bir daha kabartılarak, kalan bir yumurtanın sarısını üzerlerine sürünüz. Susam ve çörekotunu da serpererek, orta hararetili fırında pişiriniz.