



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT AÇMA

150 Gr Sana Hamurışı
1 Fincan şeker
1 Su Bardağı süt
1 Paket kuru maya
1 Çay Bardağı sıvı yağ
2 Adet yumurta
2 Tatlı Kaşığı tuz

Sana yağ dan 2 yemek kaşığı ayrılıp, eritilir ardından sana yağ, süt, sıvı yağ, un şeker, maya, tuz ve bir yumurrtanın sarısı ayrılarak kalanı karıştırılıp yoğrulur, üzeri örtülerek dinlendirilir. Daha sonra tezgah üzerinde hamur oval den biraz daha uzun açılır ayrılan sana yağ dan bir iki minik parça konur ve simit şekli verilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.