



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU SİMİT

5 kahve fincanı un
1 kahve fincanı su
2 yumurta sarısı
biraz tuz
3/4 çorba kaşığı anason
5,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin

Elenmiş un hamur tahtasına koyulup ortası havuz gibi açılır. Buraya yağ, su ve tuz koyulup hepsi karıştırılarak bir hamur yoğrulur. Bu hamur bir buçuk - iki saat dinlendirilir. Sonra da hamur yirmi eşit parçaya bölünür. Her bir parça yuvarlanarak küçük parmak inceliğinde ve 18 - 20 cm kadar uzatılır. Ve iki ucu ortaya getirilip birleştirilerek 8 rakamı şekli verilir. Hepsi yuvarlanıp bitirilince de ılıtılmış tepsiye dizilir. Yumurta sarıları bir çatala 3 - 5 kez çırpıldıktan sonra simitlerin üzerine bit fırçayla sürülür. Anasonlar da üzerlerine serpilir ve orta fırında 20 dakika pişirilip çıkarılır. Sıcak sıcak servis yapılır.