



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANASONLU SİMİT

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

250 g un  
120 g margarin  
2 adet yumurta  
25 g yoğurt  
10 g tuz  
15 g maya  
10 g toz şeker  
5 g mahlep  
5 g anason  
25 g susam

Elenmiş unun ortasını açınız. Açtığınız çukurda mayayı eziniz toz şeker ve tuzu da ilave edip ılık süt veya su (25-30 °C) ile mayayı iyice eziniz.

Maya ezildikten sonra yumurtayı, margarini, yoğurdu, mahlebi ve kaynatılarak süzölmüş anasonlu suyu ilave edip yoğurarak hamuru hazırlayınız.

Hamurun kıvamı kulak memesinden daha sert olmalıdır.Hazırladığınız hamuru 10-15 dakika mayalanması için ılık ortamda (18-22 C de ) dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru yarım ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp küçük parmak kalınlığında çubuklar yaptıktan sonra, uçlarını birleştirerek simit şekli veriniz.

Yaptığınız simitlerin birer yüzlerini çırpılmış yumurta akına batırıp susama buladıktan sonra hafif yağlanmış tepsiye aralıklarla yerleştiriniz.

150 °C önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişiriniz.

