



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ CEVİZLİ SİMİT

3 adet simit
1 orba kaşığı tereyağı
2 adet yarım ceviz

Simitleri 4 eşit parça halinde kesin.

Her simit parçasını bir bıçak yardımıyla yarı (sandviç ekmeği gibi) ve içine tereyağı sürün.

Her simidin içine yarım ceviz koyup, kapattıktan sonra kenarlarını tutmak için kúrdan geçirin.

Biberli cevizli simitleri servis tabağına dizdikten sonra servis yapın.
