



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALMAN SİMİDİ

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

1 paket kuru maya  
1 ay bardađı süt  
1 orba kaşığı tereyağı  
Yarım ay bardağı zeytinyağı  
Alabildiđi kadar su  
zeri için:  
1 yumurta sarısı  
Toz Őeker  
Zeytinyađı

Karıştırmaya kabına 4 su bardağı unu al. Unun zerine 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin. Unun ortasına havuz açıp içine 1 paket kuru maya ilave ederek karıştırmaya devam et. Daha sonra unun ortasına 1 çay bardağı süt, 1 çorba kaşığı tereyağı, yarım çay bardağı zeytinyağı ilave edin. Birazda ılık su ilave ederek ilk önce havuzun iini daha sonra unun tamamını karıştırmaya devam et. Hamuru uzun Őeritler haline getir. Daha sonra hamurun u kısımlarını birleştir. Birleřtirdiđiniz hamurun u kısımlarını i içe geçirip fırın tepsisine al. zerine sürmek için bir kaba 1 yumurta sarısı, toz Őeker ve zeytinyağı ilave edip karıştırmaya devam et. Alman simitlerinize sürerek önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında pişirin.

