



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMLICA SİMİDİ

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı mahlep
Aldığı kadar su
Tuz
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam

Unu geniş bir yoğurma kabına eleyin. Süt, maya ve toz şekerini ayrı bir kasede maya eriyinceye kadar karıştırıp una ilave edin. Zeytinyağı, mahlep, bir tutam kadar tuz ve suyu yavaş yavaş ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 1 saat dinlendirin. Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler kopartın ve bezeleri 15 cm uzunluğunda şeritler elde edecek şekilde açın. İki şeridi uçlarından tutarak ters yönlerde doğru bükün ve birleştirin. Tüm hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Simitleri yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

