



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMLICA SİMİTİ

Melikgazi Belediyesi

4,5 su bardağı un
1 su bardağı süt-
½ paket yaş maya
2 yumurta
1 tatlı kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ

Unu ortası havuz şeklinde açılır. Maya ve şeker konularak, ılık süt ile ezilir, diğer malzemeler eklenerek yumuşak hamur yoğrulur. 20 dakika mayalanır, bezeler alınarak simit şekli verilir. Önce suya sonra bol susama batırılır. 20 dakika tepside mayalandırılır. 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

