



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU SİMİT

100 gram tereyağı
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı sirke
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Un hariç diğer malzemeleri karıştırın. Üzerine kabartma tozu ve unu ekleyip, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.

Hamurdan küçük parçalar kopararak elde rulo haline getirin ve simit şekli verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

