



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖREKOTLU SUSAMLI SİMİT

500 gr. un
2 adet yumurta
1 ay bardağı süt
20 gr. yaş maya veya 10 gr. kuru maya
200 gr. margarin veya tereyağı
1 ay kaşığı çörekotu
1 ay kaşığı susam
Biraz tuz

Mayalı hamuru hazırlayınız.

Mayalanmış hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, unlanmış tahtada elinizle yuvarlayarak kalem çapına getirip, 6-7 cm. apında simitler hazırlayınız.

Hazırladığınız simitleri yağlanmış tepsiye diziniz.

Tekrar ılık bir yerde 5-10 dakika mayalandırınız.

Halkaların üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu ve susam karışımı serpiniz.

Isıtılmış orta ısı fırında hafif pembe renkte pişiriniz.

Fırından alıp, servis tabağına dizip, servis yapınız.

[ML® Susamlı Simit için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 24.08.2020