



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV SİMİDİ

3 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardađı kavrulmuř susam
1 orba kaşığı şeker
1 adet yumurta
2.5 su bardađı un
1 orba kaşığı sirke
1 su bardağı ılık su

Tereyağı, şeker, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. zerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin ve 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiř hamurdan parçalar koparıp uzun çubuklar yapın ve simit şekli verin. zerine yumurta sürüp susama bulayın. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.