



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI SİMİT

Özlem Büyükyenigün

4,5 su bardağı un
1 paket yaş maya
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı sulu yoğurt
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su

Un karıştırma kabına konulur, tuz atılıp karıştırılır. Ortası havuz gibi açılır ve ortaya Yuva yaş maya konulur. Az bir ılık suyla maya eritilir. Sonra kalan malzemeler ve ılık su eklenerek yumuşak bir hamur yapılır. Ben suyu yaklaşık 1,5 çay bardağı koydum. Hamur 8' e bölünür. Simit şekli verilir. Biraz esnetilir. Önce biraz suya batırılır ardından susama batırılır. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir ve tepside mayalandırılır. Mayalandıktan sonra 180-200 derecede fırında pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.