



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV SİMİDİ

1 su bardağı ılık süt
10 gram kuru maya
1 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı mahlep
2,5 su bardağı un
1 çay bardağı susam
Üzeri için
Çörek otu, susam ve çekirdek

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı beş dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yağ, yoğurt, tuz, mahlep ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip, unlanmış tezgâh üzerinde ince açın. Yuvarlak şekillerde kesin, katlayıp simit şekli verin, tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün, bolca susam, çörek otu ve çekirdek serpin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.