



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI SİMİT

4 su bardağı un
1 çorba kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
1 paket kuru maya
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı toz şeker
1 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 kase haşhaş
1 çay bardağı sıvıyağ

Öncelikle bir karıştırma kabı alalım ve içerisine unumuzu döküp ortasını açalım. Mayayı ortaya ilave edelim. Kenarına ise tuz ve şekeri serpiştirelim. Mayanın üstüne ise, erimiş tereyağı, süt ve yumurtanın akı ile su ilave ederek yumuşak bir hamur elde edelim. Yarım saat kadar mayalanması için bekleyelim. Mayalandıktan sonra hamuru açıp üstüne sıvıyağ ile karıştırdığımız haşhaş ezmesini sürelim ve rulo yapalım. Sonra ruloyu koca bir simit şeklinde sarıp tepsiye koyalım. Üstüne kalan yumurtalarımızın sarısını sıvayıp yine haşhaş tohumu serpiştirerek 180 santigrat derecede pişirelim. Piştikten sonra dilimleyerek ılık ılık servis edelim.
