



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI SİMİT

1 ay bardağı haşhaş
3 orba kaşığı çörekotu
3 orba kaşığı susam
Hamuru için:
1 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı mahlep
1 orba kaşığı maya
3 orba kaşığı zeytinyağı
2,5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 ay bardağı süt

Hamuru yoğurmak için şeker, mayayı, zeytinyağını, ılık su ve sütü birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Bu halkaları suya batırıp daha sonra haşhaş, susam ve çörekotu karışımına bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitleri tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı için sıcak olarak çayla ikram edin.