



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI SİMİDİ

1 ay bardağı kavrulmuş susam

1 ay bardağı pekmez

Hamuru için:

1 orba kaşığı şeker

1 orba kaşığı maya

2 orba kaşığı zeytinyağı

1 yumurta

2,5 su bardağı un

1 su bardağı su

Hamuru yoğurmak için yapmak için şeker, maya, zeytinyağı ve yumurtayı ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın, halka şekli verin. Ilık pekmezli suya batırıp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitler tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.