



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAMU SİMİDİ

1 adet hazır yaş hamur (fırından)

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı susam

Hamura zeytinyağı ve tuz eklenir, kısa süre yoğrulur. Sonra hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Ortasına parmak batırarak delinir ve minik bir simit şekli verilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine önce çırpılmış yumurta sürülür. Sonra susam serpilir. 190 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.
