



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ SİMİT

<https://www.sabah.com.tr>

5 su bardağı un
Yarım paket yaş maya (1 paket 42 gram)
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
1-2 çorba kaşığı çörekotu
1 çay kaşığı tuz
Yoğurt
Sıvıyağ

Unun ortasını havuz gibi açın. Yaş maya, süt, yoğurt, sıvı yağ, tuz, 1 adet yumurta ve 1 adet yumurtanın akını ekleyip iyice yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölüp, merdane yardımıyla dikdörtgen şekilde açın. Üç parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Ayrı bir yerde peynirleri karıştırın. Hamurların ortalarına pay edip, kenarlarını kapatın ve simit şekli verin. Fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerine kalan 1 adet yumurta sarısını sürün. Çörekotu serpip, önceden ısıtılmış fırında kızarana dek pişirin.

