



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEK EKMEĞİ

Hamuru için:

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı maya

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 yumurta

2,5 su bardağı tam buğday unu

1 su bardağı kepekli un

1 su bardağı su

İçi için:

peynir, marul, domates, salatalık

Hamuru yoğurmak 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. Burarak halka şekli verin. Ilık pekmezli suya batırıp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitler tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.