



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR SİMİT

1 paket çabuk maya
Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 ay bardağı su
1 ay kaşığı toz şeker
2 ay kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta
Susam

Ilık su, şeker ve maya karıştırılır. Eritilmiş ve ılıtılmış tereyağı katılır. Ilık süt, yumurta tuz ve tok bir hamur olana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. 4 parmak eninde fitil yapılır. 2 ucu birleştirilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürölür. Susam serpilir. 1690 derece fırında 70 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkınca yarım saat dinlendirilir.