



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAHARATLI SİMİT

MALZEMELER:

1 adet simit

Üzerine:

Rendelenmiş parmesan peyniri

Toz bulyon

Köri

Tatlı kırmızı tozbiber

Acı kırmızı pulbiber

Kekik

Simiti bütün halinde incecik dilimleyin (çok ince halkalar elde etmelisiniz). Baharatları ve parmesan peynirini bir kapta iyice karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Simit halkalarını tepsiye dizin. Üzerine baharatlı ve peynirli karışımdan bolca serpin. Simit dilimlerini kızgın fırında hafifçe kızarana dek bekletin. Servis yapın.