



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAHVALTILIK SİMİT

- 1 ay bardağı sıcak su
- 3 orba kaşığı susam
- 1 orba kaşığı Őeker
- 1 orba kaşığı mahlep
- 1 orba kaşığı maya
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 2.5 su bardađı un
- 1 su bardađı su
- 1 ay bardađı süt

Hamuru yoğurmak için Őeker, maya, zeytinyağı, ılık su ve sütü karıŐtırın. zerine yavaŐŐa unu ekleyip yumuŐak bir hamur elde edin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. DinlenmiŐ hamurdan parçalar koparıp uzun çubuklar yapın, bükerek halka Őekli verin. Bu halkaları sıcak suya batırıp daha sonra susama bulayın. Bu Őekilde hazırlanan simitleri tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar piŐirin. Kahvaltı için sıcak sıcak ve çayla ikram edin.

