



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAHVALTI SİMİDİ

1 ay bardağı sıcak su
3 orba kaşığı susam
Hamuru için:
1 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı mahlep
1 orba kaşığı maya
3 orba kaşığı zeytinyağı
2.5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 ay bardağı süt

Hamur yoğurmak istemeyenler fırından ekmek hamuru alıp hazırlayabilirler. İsteyenler, hamuru yoğurmak için şeker, maya, zeytinyağı, ılık su ve sütle birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Bu halkaları sıcak suya batırıp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitleri tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı için sıcak sıcak ve çayla ikram edin.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 16.05.2024