



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAHVALTI SİMİDİ

2 adet ekmek hamuru
Kızartmak için sıvı yağ
Hamur için:
Yaş maya
Şeker
Su
Un
Tuz

Ekmek hamurunu bir kabın içine yerleştirin. Elinizi yağlayın ve küçük parçalar kopartın. Ortasına delik açın ve kızdırılmış yağın içine halka şekli verip atın. Güzelce kızarsın ve kepçe yardımıyla alın. Hamuru kendim yapacağım dersanız, un, yaş maya, tuz ve ılık suyla hamuru yumuşak yoğurun. 20 dakika kabarmasını bekleyin ve kızartın. Kahvaltıda peynirle de harika oluyor. Sade olarak çok severek yediğimiz çocukluğumuzun lezzetidir bu hamur kızartması. Biz pişi derdik şimdiki çocuklar kahvaltı simidi adını takmış.