



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MAYALI SİMİT

- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı şeker
- İçi için:
- 2 çorba kaşığı erimiş tereyağı

Derin bir kabın içinde unu ve mayayı karıştırıp ortasını açın. İçine ılık süt, tereyağı, yumurta akı, mahlep ve şekeri koyup elinizle iyice yoğurun. Yumuşak hafif ele yapışan bir hamur olmalı. Bu hamuru 25 dakika dinlendirdikten sonra parçalara kopartıp top top yapın ve elinizle açıp içine erimiş tereyağını sürüp rulo yapın. Simit şekli verip tepsiye dizin. Üzerine yumurtanın sarısını sürüp 190 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkan poğaçaları biraz soğutup ikram edin. Hem kahvaltıda hem 5 çayında çok güzel bir poğaçadır.

