



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY YAĞLI SİMİT

İkibuçuk bardak un hamur tahtası üzerine elenir. Ortası havuz gibi açılıp içine iki çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı sâde yağı 2 yumurta, 2 çorba kaşığı küllü su, tuz konup iyice yoğurulur. Elde edilen hamur 15 dakika bekletildikten sonra bir parça hamur koparılır, simit şekli verilir, dibi yağlanmış tepsiye konur. Böylece hamurun hepsi simit yapılarak tepsiye yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürölüp ağır ateşli bir fırında pişirilir.

[ML® Simit Dolması için tıklayın](#)
