



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ SİMİT

Harun Avaz

1 adet yumurta
Yarım kg un
2 su bardağı su
50 gram susam
70 gram pınar labne
1 adet ıslak maya

2 bardak suyu un ile birleştiriyoruz hamur haline geldiğinde simit şekline getiriyoruz 200 derece fırına pişmeye bırakıyoruz piştikten sonra simiti bıçak eşliğiyle yuvarlağına göre ortadan kesip pınar labne sürüyoruz.
