



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LORLU SİMİT

Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı su
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı lor
1 çay bardağı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yaş maya, şeker ve su bir kaba konur, karıştırılır. Üzerine yoğurt, yağ, tuz eklenir, biraz daha karıştırılır. Yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur ele yapışmaz bir kıvam aldığı zaman lor katılır, yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat kadar dinlendirilir. Daha sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, tezgah üzerinde 4 parmak uzunluğunda çubuk yapılır. Çubuğun iki ucu birleştirilerek simit şekli verilir. Sinitler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.