



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ GEVREKLER

- 1 orba kaşığı Őeker
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı sirke
- 1 orba kaşığı mahlep
- 1 yumurta
- 2,5 su bardađı un
- 1 su bardađı su

Hamuru yoğurmak için Őeker, tereyağı, zeytinyağı, mahlep, sirke ve yumurtanın akını bir miktar ılık suyla birlikte karıştırın. zerine yavaşca unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiř hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burarak halka Őekli verin. zerine yumurtanın sarısını sürün, daha sonra isterseniz susama bulayın. Bu Őekilde hazırlanan simitleri tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.