



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ SUSAMLI SİMİT

www.sefabdullahusta.com

5 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
Alabildiği kadar ılık su
Üzeri için:
Susam

Öncelikle bir çay bardağı sütü ılıtıp içine maya ve şekerini katıp kabarmasını bekleyin. Büyük bir yoğurma kabına unun koyup ortasını açın. İçine tereyağı, zeytinyağı, tuz, mahlep ve kabaran mayalı sütü ekleyin. Yoğurmaya devam edin. Sonra bir miktar unu yoğurabilmek için ılık su ekleyin. Güzelce yoğurup üzerine nemli bir bez örtüp dinlendirin. Bir parmak büyüklüğünde parçalar koparıp onları inceltip uzun çubuk yapıp ikiye katlayıp döndüre döndüre çember haline getirin. Sonra suyla ıslatıp susama bulayın Fırında iyice kabarıp pişince alın servis edin.

