



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ TAHİNLİ SİMİT

1 ay bardağı kavrulmuş susam
3 orba kaşığı örekotu
Hamuru için:
1 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı mahlep
1 orba kaşığı maya
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
2,5 su bardağı un
1 su bardağı su

Hamuru yapmak için şeker, maya, zeytinyağı ve yumurtayı ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Bu halkaları önce suya batırın, ardından susam ve çörek otu karışımına bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitler tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.