



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI SİMİT KURABIYE

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı ayçiçeği yağ
- 1 tatlı kaşığı toz maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı biberiye
- 1 kesme şeker
- 4 tatlı kaşığı susam
- 1 su bardağı ılık su
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Unu çukur bir kaba aktarın. Ortasına mayayı ve susam hariç diğer malzemeleri ekleyin. Ekmek hamuru kıvamına gelinceye kadar yoğurun ve düzgün bir zeminde 15 cm'lik silindirler hazırlayın. Hazırladığınız silindirlerin iki ucunu birleştirerek halkalar oluşturun. Üzerine fırçayla zeytinyağı sürün ve susamları serpin. 150 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin. Servis yapın.

