



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI SİMİT

www.miele.com.tr

Hamur için:

1/2 küp Maya (21 gr.)

100 ml Süt, ılık

300 gr. Un

1 çay kaşığı Şeker

1 çay kaşığı Tuz

30 gr. Tereyağı

1 Yumurta

Üstüne sürmek için:

1 yumurta sarısını 1 yemek kaşığı süt ile çırpın

Üstüne serpmek için:

Rendelenmiş Peynir

Mayayı ılık sütün içinde açın. Un, şeker, tuz, yumurtayı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Hamuru hafifçe yoğurun ve hamurdan 8 adet uzun rulolar (.yaklaşık 0,5 cm) yuvarlayın.

Bunlara simit şekli verin ve bir tepsinin veya delikli gurme tepsisinin içine dizin. Fırında üstü örtülü olarak 35°C

Üst-Alt Isıtma programında bir 10 dakika daha kabarmaya bırakın.

Simitlere yumurta sarısı ve süt sürün ve üzerine haşhaş veya peynir serpin. Simitler kızarıncaya kadar pişirin.
