



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ SİMİT

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta sarısı
1 paket instant maya
4 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 kase pekmezli su karışımı
Un
Susam

Bir kabin içine biraz un koyun ve diğer kuru malzemeleri de ekleyip karıştırın. Su, süt, sıvı yağ ve yumurtayı ekleyip yoğurmaya başlayın ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlayarak ince çubuklar elde edin. Bu çubukları birbirinin üzerine dolayarak simit şekli elde edin. Önce pekmezli suya ardından da susama batırarak tepsiye dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üstleri iyice kızarana kadar pişirin.

