



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY DOSTU MİNİ SİMİTLER

4 su bardağı un
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı mahlep
2 çorba kaşığı tereyağı
Su
Tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pekmez
Susam
Su

Geniş bir karıştırma kabına unu koyun. Tuz ve şeker koyup ortasını havuz gibi açın. Yaş mayayı ortaya alın. Mayanın üzerine süt ve zeytinyağını dökün. Yumurtayı bu karışıma kırın ve oda sıcaklığında erimiş tereyağını da ekleyin. Karışıma biraz ılık su dökün. Mayayı elinizle eritin. Öncelikle ortadaki sıvıları karıştırın, sonra kenardan un alıp malzemeleri yoğurmaya başlayın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıp ve yuvarlayın. Yuvarladığınız bu bezelere ince ve uzun bir çubuk şekli verin. Bu çubukların ikiye katlayın, burgu burgu yaptıktan sonra uçlarını birleştirin. Geniş bir kaba pekmezli suyu, diğer kaba susamı dökün. Simitleri önce pekmezli suya ardından susama bulayın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin ve 20 dakika mayalanmaları için bekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık yarım saat kadar pişirin.

