



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK SİMİTLER

6 Çorba Kaşığı Tereyağı
1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ
2 Çay Kaşığı Tuz
4 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Adet yumurta sarısı içine (akı üzerine)
1 Paket Susam
2 Çorba Kaşığı Sirke
1 Çay Kaşığı şeker
3.5 Su Bardağı Un

Unu bir kaba eylelim. Diğer bütün malzemeleri katıp güzelce yoğuralım. Ele yapışmayacak ve sertçe bir hamur elde edelim. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizde ya da tezgah üzerinde uzun şeritler yapalım. Şeritlerin iki ucunu birleştirip simit şekli verelim. Önce yumurta akına sonra susama bulayalım ve yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye dizelim. 200 derecede 25 dakika üzeri kızarana kadar pişirelim.

