



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTANE SİMİDİ

1 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı ılık su  
1 paket yaş maya  
3 yemek kaşığı şeker  
Tuz  
Yeterince un  
Üzeri için:  
2.3 yemek kaşığı bal  
1 çay bardağı su  
1 kase susam

Yoğurma kabına maya ve ılık suyu alıp mayayı iyice eritiyoruz.

Diğer malzemelerimizi de sırasıyla ilave ettikten sonra yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Hamurumuzu 1 saat mayaladıktan sonra yumurta büyüklüğünde bezeler alıp uzunlamasına uzatıyoruz.

Ayrı bir kaba sulandırılmış bal koyuyoruz, diğer bir kabada susamlarımızı alıyoruz.

Hamurlardan iki tanesini birbirine sarıp simit şekli veriyoruz ve önce sulanmış bala sonrada susama bulayıp tepsiye yerleştiriyoruz.

15 dk tepside dinlenen simitlerimizi önceden ısınmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

