



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DOMATESLİ SİMİT

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 tatlı kaşığı Tuz

1 çorba kaşığı toz şeker

15 gram toz maya

1 su bardağı süt

50 gram Bizim Margarin

1 su bardağı susam

Arası İçin :

dilimlenmiş domates

beyaz peynir

kaşar peyniri

Ilık sütün içine toz mayayı ilave edip erimesi için karıştırın. Unu hamur yoğurma kabında eleyin. Tuz ve tozşekeri ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp mayalı süt ve oda ısısında yumuşamış margarin ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan küçük mandalina büyüklüğünde parçalar elde edip simit şekli verin. Geniş bir kaseye su doldurun. Düz bir tabağa da susamları yayın. Elde ettiğiniz hamurları önce suya, ardından da susama bulayın. Hazırladığınız simit hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Simitleri fırından alın. Enine ikiye kesip isteğe göre dilimlenmiş domates ve peynirlerle sandviç hazırlayıp servis yapın.

[ML® Peynirli Simit için tıklayın](#)