



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SİMİT ÇÖREK

200 gram margarin
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurtanın sarısı
Susam
İç malzemesi:
500 gram az yağlı beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber

Un geniş bir kaba elenir.

Unun ortası havuz gibi açılıp, yoğurt, margarin, yumurta, tuz ve kabartma tozu eklenip, yoğurulur.

Üstü örtülen hamur yarım saat kadar dinlendirilir.

Yağ oranı fazla olmayan bir peynir çatal ile ezilir, maydanoz ve karabiberi eklenir.

Hamur sekiz bezeye ayrılıp, üstü örtülür.

Hamur bezeleri merdane ile unlanmış tezgah üzerinde eni 5-6 cm ,boyu 20-25 cm olacak şekilde açılır.

Açılan hamura bıçakla iki taraflı kesikler atılır.

Kesiklerin üstüne iç malzemesi boydan boya yayılır.

Ek yeri alta gelecek şekilde çevrilip, yuvarlak simit şekli verilir.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.

Simitlerin üzerine yumurta sarısı sürülüp, susam serpilir.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında , simitlerin üzeri kızarana kadar pişirilir.

