



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİRLİ TİPİK SİMİT

1 adet yaş hamur (mahalle fırınından)

1 paket tereyağı

Yarım kalıp beyaz peynir

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Susam

Hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Her biri merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine eritilmiş tereyağı sürölür, ufalanmış peynir serpilir. Sıkı olmayan bir rulo yapılır. Burulur ve iki ucu birleştirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürölür, susam serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.