



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAYGIN SİMİT

1 adet ekmek hamuru  
1 ay bardağı zeytinyağı  
İçi için:  
250 gr kıyma  
1 adet minik sođan  
Yarım orba kaşığı tereyağı  
1 ay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

Sođan çok ince kıyılır, tereyağında kavrulur, kıyma ve tuz eklenir. Eze eze suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir, soğumaya bırakılır. Bu arada taş fırından alınan ekmek hamuru ve zeytinyağı birleştirilir ve yoğrulur. Hamur 6 eşit parçaya ayrılır. Merdane yardımıyla, oval olarak 1 karış boyunda aıılır. Kıymalı i hamurlara uzunlama koyarak paylaştırılır. Her hamur rulo şeklinde sarılır, burulur, iki ucu birleştirilir. Simitler yağlanmış tepsiye konur. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.