



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ SİMİTLER

2 yumurta
1,5 çay bardağı susam
5 orba kaşığı şeker
2 orba kaşığı sirke
4 orba kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı un
100 gram tereyağı

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Öncelikle yumurtanın sarısını sürüp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitleri tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı ya da kâdillerde çayla ikram edin.

