



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKİLLİ SİMİTÇİKLER

1 kibrit kutusu yaş hamur mayası
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı süt
2 yumurta
1 yemek kaşığı
şeker
alabildiğince un

Bir kaba suda erimiş maya, yumurta, şeker, zeytinyağı, tuz ve az bir un konarak çırpılır. Mayalandırılır. Tekrar un ilave edilip özendirilerek yoğrulur. Mayalanmaya bırakılır. Mayalandıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp simit şekli verilir. Açma, çatal ve örgü şekilleri verebilirsiniz. Yağlı tepsiye dizip üstüne yumurta sarısı sürün. Susamlı çörekotu sürüp, yarım saat mayalandırınız. Kızgın fırına veriniz.

[ML® Simit Dolması için tıklayın](#)