



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT SANDVİÇ

<https://www.elele.com.tr>

Simit için:

1 kg un

25 gr tuz

10 gr toz şeker

500 ml su

100 ml ayçiçek yağı

30 gr maya

250 gr susam

50 ml pekmez

İç harcı için:

125 gr beyaz peynir

125 gr kaşar peyniri

Mayonez

Domates

Salatalık

Kıvırcık marul

Derin bir kasede simit hamuru malzemelerini karıştırın ve yoğurun. Hamurdan küçük parçalar keserek simit şekli verin. Hazırladığınız simit halkalarının her iki tarafına daha önce soğuk suyla inceltilmiş pekmezden sürün ve simitleri susama bulayın. Simitleri bir süre mayalanması için dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Daha sonra simidi yuvarlak şekilde üç eşit parçaya bölün. Her dilimin iç tarafına mayonez sürün. İlk dilime sırasıyla kıvırcık marul, ince dilimlenmiş domates ve kaşar peyniri koyun. Simidin orta katına kıvırcık marul, ince dilimlenmiş salatalık ve beyaz peynir ekleyin. Son dilimi üzerine kapatın. Tüm simitleri bu şekilde hazırlayıp servis yapın.



