



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SİMİT BÖREK

1,5 adet yufka  
6 yemek kaşığı zeytin ezmesi  
120 gram rendelenmiş kaşar  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Üzeri için:  
1 yemek kaşığı pekmez  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 adet yumurta  
2 yemek kaşığı susam

Bir yufkayı 4 eşit üçgen parçaya ayırarak başlayın. Yufkanın geniş tarafına önce zeytin ezmesi sürüp, sonra sırasıyla kaşar peyniri, kekik ve pul biberi serpiştirin. Yufkayı rulo şeklinde sarıp, iki ucunu birbirinin altından geçirerek simit şekli verip, yağlı kağıt yerleştirdiğiniz fırın tepsisine aralıklarla dizin. Bir kasede yumurtaları, ayrı bir kasede pekmez ve zeytinyağını çırpın. Tepsiye dizdiğiniz yufkaların üzerine önce yumurta sarılarını, sonra pekmezli karışımı sürdükten sonra, bolca susam serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

