



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİMİT

- 1 ay bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 su bardađı süt
- 1 ay kaŐıđı tuz
- 1 tatlı kaŐıđı mahlep
- 4 su bardađı un
- 2 orba kaŐıđı pekmez
- 1 ay bardađı susam

Maya ile Őekeri karıŐtırın. Unu geniŐ bir kaba alıp, ortasını aın. Maya Őeker karıŐımı, süt ve tuz ekleyerek yoğurun. zerine bir havlu örterek mayalanması için bir süre bekletin. Pekmeze su ekleyerek hafif sulandırın. Mayalanan hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, Őerit haline getirin. Uçlarını iyice kapatıp önce pekmezli suya ardından da susama batırarak yağlanmış tepsiye sıralayın. 200 derece fırında susamlar pembeŐinceye kadar piŐirin.



Fotođraf "mahperi" tarafından gönderildi. 17.02.2015