



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT

Yarım bardak ılık su
Yarım bardak ılık süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvı yağ
500 gram un
1 paket kavrulmuş susam
1 çay bardağı pekmez

Ilık su, süt, toz şeker ve mayayı bir kapta 2-3 dakika harmanlayın. Tuzu, sıvı yağ ve unu ekleyip yoğurun. Elinize çok yapışlıyorsa un ilave edin. Unlanmış temiz tezgaha alıp üstüne bir havlu kapatın ve yarım saat kabarmaya bırakın.

Kabarmış hamuru rulo haline getirip on eşit parçaya ayırın. Ayırdığınız her parçayı tekrar rulo haline getirin. Hamurları saç örgüsü yapıp uçlarını su yardımıyla birbirine yapıştırın. Kendi kendine mayalanması için tekrar dinlendirin.

Üstlerine hafifçe pekmez sürün, ardından susama batırın ve önceden 250 derecede ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin.

