



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİMİT

500 g Nestlé Docello Waffle  
800 g un  
50 g tereyağı  
20 gr bal  
200 ml su  
50 g süt  
10 g tuz  
200 g susam  
20 g yaş maya  
2 adet yumurta beyazı

Bir kabın içerisinde bal, maya, süt ve suyu karıştırın ve mayanın erimesini sağlayın.

Başka bir kabın içerisinde unu ve tuzu harmanlayın.

İçerisine mayalı karışımı ve tereyağını da ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun.

Yoğurduğunuz hamurun üzerine nemli bir bez kapatın ve 20 dakika dinlendirin.

Kabaran hamuru unlu bir yüzeye koyup 1-2 dakika kadar yoğurun ve 100 gramlık parçalara ayırın.

Ayırdığınız parçaları elinizle açın, içerisine bir kaşık yardımı ile Nestlé Docello Waffle koyun ve hamurun kenarlarına yumurta beyazı sürerek kapatın.

Simidinizi önce yumurta beyazına daha sonra da susama batırın ve önceden ısıtılmış 200-220 derece fırında, 30 dakika pişirin.

Ilık servis edin.

