



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

Hamuru için:

1 su bardağı ılık su

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1.5 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı dolusu instant maya

Aldığı kadar un

Üzeri için:

1 adet yumurta

3 su bardağı su

1 yemek kaşığı toz şeker

Susam

Ilık suyu, sütü, sıvı yağı geniş bir kaba döküyoruz. Biraz karıştırıp ardından tuz, şeker ve mayayı ilave edip tekrar karıştırıyoruz. Unu azar azar ekleyerek yumuşacık bir hamur elde ediyoruz. Simit hamurunun üzerine nemli bez örtterek dinlendiriyoruz. Üç bardak suyu, bir yumurtayı ve bir yemek kaşığı toz şekerini çırpma teliyle çırpıyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça koparıp elimizle yuvarlayıp uzun bir çubuk elde ediyoruz. Sonra bu uzun hamurumuzu ikiye katlayıp elimizle kıvrıyoruz. Önce yumurta ve şekerle hazırladığımız suya, ardından susama bulayıp önceden ısıtılmış 120 derecelik fırında 20 dakika pişiriyoruz.

