



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

8 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
1 paket margarin
1 çay kaşığı maya
1 çay kaşığı çörekotu
3/4 çay bardağı su
Tuz

Unu hamur tahtasına eleyin ve ortası açarak mayayı koyun. Su ilave ederek yoğurmaya başlayın. Cıvık bir hamur yapın. Üstüne bir nemli bir bez örterek 15-20 dakika, hamur çatlayıncaya kadar bekletin. Hamurun ortası yeniden açın ve içine 1 yumurta kırın. Yağ ve tuz ilave edin. Yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirin. Tekrar nemli bir bezle örterek 15 dakika kadar bekletin. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Uçlarını birleştirerek simit haline getirin. Yağlanmış bir tepsiye dizip, 15 dakika bekletin. Diğer yumurtanın sarısını üzerlerine fırça ile sürün ve orta hararetli fırında pişirin. Servis yapın.

[ML® Peynirli Simit için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 10.10.2024