



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT

Malzeme:

250 gram Bizim Mutfak Margarin

yarım su bardağı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı mahlep

1 çorba kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı Tuz

aldığı kadar Bizim Mutfak Un

Üzeri için :

susam

Simit için tüm malzemeyi bir karıştırma kabına alıp alabildiği kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar yoğurun. 10 dakika dinlendirip unlanmış düz bir zeminde merdaneyle yarım cm kalınlığında açın. Bir su bardağı ile daireler kesin. Çay bardağı ile dairelerin ortasını çıkartıp halkalar elde edin. Halkaları önce yumurta akına daha sonra susama batırın. Yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri hafifçe pembeleşene kadar pişirin.

[ML® Peynirli Simit için tıklayın](#)