



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT SANDVİÇ

250 g un
10 g yaş maya
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1/4 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1/2 yemek kaşığı toz şeker
Tuz
Su
Sosu için:
50 g pekmez
100 g su
Susam
Arası için:
2 adet domates
AYTAÇ ETLİ DANA SALAM
8-10 yaprak kıvırcık
250 g labne peyniri
100 g kaşar peyniri

1 Unu karıştırma kabına alın. Tuzu ve toz şekerini ilave edin. Ortasını havuz gibi açın. Ortaya yaş mayayı ekleyin. Mayanın üzerine sıvıyağı ve sütü ilave edin. Yumurtayı kırın. Ilık su ekleyin. Ortadaki mayayı elinizle eritin.
2 Ortadaki sıvıları karıştırdıktan sonra hamuru yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
3 Bir tabağa pekmez ve suyu ekleyin, karıştırın. Hamurdan bezeler koparın ve yuvarlayın. Tezgah üzerinde ileri geri yaparak fitil gibi uzatın. İki ucu birleştirin ve yapıştırın.
4 Ayrı bir tabağa da susam ekleyin. Halka hamurları önce pekmezli suya sonra susama batırın.
5 Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Simitler pişince enlemesine ikiye kesin.
6 Zeminlerine peynir sürün. Bir parça kıvırcık yerleştirin. AYTAÇ ETLİ DANA SALAM, domates ve kaşar peynirini dilimleyin. Kıvırcığın üzerine AYTAÇ ETLİ DANA SALAM, domates ve kaşar dilimi yerleştirin. Simitin üst katını kapatın ve servis yapın.

