



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİMİT TATLISI

Şerbeti için:

2 su bardağı su

3 su bardağı şeker

Yarım limon suyu

Hamuru için:

2 adet ekmek hamuru

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı irmik

Kızartmak için sıvı yağ

1 adet nar

Önce şerbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın. Daha sonra bir tencerede fırından aldığınız ekmek hamurunu içine bir yumurta ve bir çorba kaşığı irmiği ekleyip yoğurun. Bu hamuru bekletmeye gerek yok, zaten mayalanmış bir hamur ekmek hamuru. Hemen elinizi yağlayıp minik halkalar halinde şekil verip kızgın yağın içine atın ve pişmesini bekleyin. Pişen halka tatlısını da soğuk şerbetin içine atıp çekmesini bekleyin ve servis tabağına alıp nar taneleri serpin.