



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT TİRİDİ

- 1 Yemek Kaşığı margarin
- 1 Kase yogurt 1 Kase yogurt
- 3 Diş - sarımsak
- 5 Su Bardağı et suyu
- 4 Adet simiit (kel simit)
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 250 gr kıyma
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Kaşığı pulbiber

Bayat simitleri ince ince dilimleyin. Sarımsakları ezerek yoğurtla karıştırın. Tavaya yağı alın üzerine salçayı ekleyerek 1-2 kez kavurun, salçanın üzerine kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kıyma pişince tavayı ocaktan alın. Et suyunu kaynatın, kaynayan et suyunun içine dilimlediğiniz bayat simitleri atın, yumuşayan simitleri kevgir yardımıyla süzerek servis tabağına alın.Simitlerin üzerine önce sarımsaklı yoğurdu, sonra da kavrulmuş kıymayı gezdirerek servis yapın.