



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI AÇMA

- 1 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı mahlep
- 1 orba kaşığı maya
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 ay bardağı kavrulmuş susam

Hamuru yoğurmak için yapmak için şeker, maya, zeytinyağı ve yumurtayı ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Bu halkaları suya batırıp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitler tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı için sıcak sıcak ve çayla ikram edin.