



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT KURABIYE

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg un
25 g tuz
50 g şeker
3 adet yumurta
400 g bitkisel margarin
10 g maya
5 g mahlep (istenirse)
200 g susam
2 adet yumurta beyazı (Simitleri batırmak için 1 litre su ile karıştırılır.)

Unu eleyip unun ortasını açınız.

Şeker ve tuzu, unun kenarlarına serpiniz.

Elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilen bitkisel margarini, yumurtayı, mahlep ve mayayı unun ortasında karıştırınız.

Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz.

Hamuru 30-40 dakika dinlendiriniz.

Fırını, 170 dereceye ayarlayınız.

Hamurdan parçalar alınarak tezgâh üzerinde 1 cm kalınlığında çubuklar yaptıktan sonra uçlarını birleştirerek simit şekli veriniz.

Yumurta beyazlarını çırpınız ve su ile karıştırınız.

Şekil verilen simitleri, yumurta beyazı su karışımına atınız.

Sudan çıkan simitleri elek içine alarak fazla suyunu süzünüz.

Suyu süzülen simitleri susama bulayarak tepsiye yerleştiriniz.

Simitleri, ayarlanmış fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.

Simitleri fırından alınız ve soğutunuz.

