



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT

2 paket (400 gr.) Susam
2 çorba kaşığı (50 gr.) Yaş Maya
2.5 su bardağı (500 gr.) Su
1 çorba kaşığı (25 gr.) Tuz
1 çay bardağı (100 gr.) Sıvı Yağ
1 adet Yumurta Sarısı
1 çorba kaşığı (25 gr.) Şeker
1 çay bardağı (50 gr.) Un
2 su bardağı (400 gr.) (Bulamaç için) Su

Un, yumurta sarısı ve şekeri 400 gr suyun içinde karıştırarak bulamaç elde edin. Mayayı 500 gr ılık suyun içinde 10 dk bekletin. Unu eleyin, içine yağ, mayalı su ve tuz atın. Un, yağ, mayalı su ve tuzu bir kaptaki yoğurun. Karışımı hamur haline getirin. Hazırlanan hamurdan 100'ün gramlık parçalar keserek 25 cm uzunluğunda rulo yapın. Rulo yaptığınız hamurun 2 ucunu el ve tezgah arasında yuvarlayarak birleştirin. Hazırlanan simiti önce bulamaca batırıp sonra susam dolu kaba aktarın, Simitin her yanını susamla kaplayın. Her yanı susamlanan simiti yağlanmış tepsiye yerleştirin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

