



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT

50 Gr Sana Hamurışı
1 Bardak ılık su
1 Paket yaş maya
1 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Bardak pekmez
2 Yemek Kaşığı soğuk su
1 Aldığı kadar un
1 Çay Bardağı susam
1 Tatlı Kaşığı tuz

Unu eleyip ortasını havuz yapın. Yaş mayayı, 1 bardak ılık suyla eritip una ekle. Şeker, tuz ve eritilmiş margarini ilave edip karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Hamurdan elma büyüklüğünde parçalar alıp düz zemine dizin. 15_20 dakika mayalanmasını bekleyin. Mayalandıktan sonra her bir hamur parçasını uzatarak simit şeklini verin. Simitleri yağlanmış tepsiye dizin. Kasede pekmez ve iki yemek kaşığı suyu iyice karıştırın. Karışımı simitlerin üzerine eşit miktarda sürün. Susamlayın.