



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ SİMİT ÇÖREK

50 gr eritilmiş margarin
2 su bardağı un
1,2 su bardağı ılık süt
1 paket instant maya
1 adet yumurta
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
Aldığı kadar su (yaklaşık 1 çay bardağı)
Arasına sürmek için:
4-5 çorba kaşığı tahin
2-3 çorba kaşığı toz şeker
Dövülmüş ceviz içi
1,2 çorba kaşığı tepeleme tarçın

Kamur yoğuracağınız kabın içine unu koyun üzerine maya tuz ve şekeri ilave edin ve karıştırın, ortasını açıp sana yağın ılık süt, su ve yumurtayı ekleyip yoğurun, elinize hafif yapışan pürüzsüz bir hamur elde edin, üzerini örtüp mayalandırın. tariflerde yaklaşık 1 saat diyordu ama vaktim kısıtlı olduğu için 25-30 dk mayalandırdım. Tarçınlı karışım için yumuşak sana margarin tarçın ve toz şekeri çatalla ezerek iyice karıştırın hamuru ikiye ayırın hamurlardan birini bira un serptiğiniz tezgahta merdane yardımıyla dikdörtgen şeklinde açın tahin sürüp toz şeker ve dövülmüş ceviz serpin uzun kenarından rulo şeklinde sarın tam ortasından uzunlamasına ikiye bölün iki hamuru ortasından üst üste koyup örgü şeklinde sarın (pişme esnasında kabarcığını düşünerek sarma işlemini çok sıkı yapmayın) hamuru simit şeklinde yuvarlak hale getirip uçlarını birleştirin fırın tepsisine alıp mayalanması için 15 20 dakika bekletin sonra 180 derecelik fırına koyun.

