



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ GÜN SİMİDİ

1 paket yaş maya
1 su bardağı tahin
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı şeker
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı susam

Çukur ve derin bir tase maya, ılık su ve şeker konur. Parmak uçlarıyla eritilir. Tahin ve tuz ilave edilir. Biraz karıştırdıktan sonra toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve 1 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, tezgahın üzerinde yuvarlanarak bir karış boyunda şerit yapılır. İki ucu birleştirilerek simit şekli verilir. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrar edilir. Simitler yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Bolca susam serpilir. 180 derece fırına verilir. Yaklaşık yarım saat pişirilir.