



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ SİMİT

2.5 su bardağı un  
1 bardak ılık su  
1 çorba kaşığı şeker  
1 kaşık mahlep  
1 kaşık maya  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet yumurta  
ÜZERİNE:  
1 çay bardağı susam  
3 çorba kaşığı çörekotu

Hamuru için şeker, maya, zeytinyağı, yumurta ve ılık suyu karıştırın. Üzerine unu ve mahlebi ekleyip hamur haline getirip 30 dakika dinlendirin. Hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Suya batırın, susam ve çörekotu karışımına bulayıp tepsiye dizin. Kızarıncaya kadar pişirin.