



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI SİMİT

1 paket yaş maya
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1,5 su bardağı su
Yarım paket margarin
1 tatlı kaşığı mahlep
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı susam

Yaş maya, ılık su ve şeker karıştırılır. Üzerine erimiş margarin , mahlep ve kulak memesi kıvamın alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 45 dakika kadar bekletilir. Sonra hamurdan limon kadar parçalar alınır. Tezgaha susam serpilir. Susamın üzerinde hamur çubuk yapılır. (15 cm uzunluğunda) Uçları birleştirilir, yağlanmış tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Simit Dolması için tıklayın](#)