



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI SİMİT

1 adet yumurta
1.5 su bardağı ılık süt
25 gr. yaş maya
2 çorba kaşığı tereyağı
1.5 çay bardağı şeker
1/2 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Hamuru hazırlamak için ılık süt, maya, şeker ve biraz unu karıştırın. Eritilip soğumuş tereyağını da ekleyip un katarak yumuşak bir hamur yapın. Karıştırırken içine tuz da atın. 30 dakika mayalanmaya bırakın. Elinizde uzun silindir yapıp simit gibi birleştirin ve kenarlarına bıçakla çentikler atın. 200 derece fırında pişirin. Reçel ve eritilmiş çikolatayla süsleyin.