



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUKTUK SİMİT

Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı süt
1 paket çabuk maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Bütün malzeme bir araya getirilir ve kulak memesi sertliğinde bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır 1 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Ortası parmakla delinir ve simit şekli verilir. Simitler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 165 derece fırına verilir, ağır ağır pişerek kuru ve pembe renkte pişmesi sağlanır.