



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU SİMİT

5 su bardağı un  
1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında yumuşatılmış)  
1 çay bardağı sıvı yağı  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
Üzeri için:  
1 adet çirpılmış yumurta akı  
Yarım çay bardağı susam

Öncelikle derin bir yoğurma kabının içinde yumuşamış tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, yumurta, tuz ve unu iyice karıştırıp, 5-6 dakika kadar sıkıca yoğurun. İyice kıvama gelip, özleşen hamuru bir kenarda en az 30 dakika kadar dinlendirin.

Fırın tepsisini, yumuşamış tereyağıyla iyice yağlayın. Dinlenen hamurdan, kabuksuz ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak iki elinizle arasında ince uzun şerit şeklinde yuvarlayın. Sonra da bu yuvarlak şeridin iki ucunu birleştirerek minik simit şeklini verin.

Hazırladığınız simitleri bir tasın içinde çirpılmış yumurta akına daldırın ve sonra da iyice susama bulayıp, yağlanmış fırın tepsisine dizin. En az 10 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız ve ısıttığınız fırında üzerileri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın ve servise sunun.

