YAGLİ SİMİT

Malzemeler:
4,5 su bardagi un
250 gr. yumusak margarin
1 tatli kasigi yas pakmaya
1 kahve fincani sut
1 kahve fincani toz seker
1 kahve fincani tuz
3 yumurta (1 tanesi uzeri icin)
susam
corek otu

Yapilisi:
1) Unun ortasi acilir. Sekerli, ilik sutle eritilmis maya, yagi, yumurta tuz konur, yogrulur. (Bir sari uzeri icin ayrilir)
2) Uzeri ortulu olarak ilik bir yerde hamur iki misli oluncaya kadar mayalandirilir. Ceviz buyuklugunde parcalara ayrilir. Kucuk simitler yapilir.
3) Yumurta sarisi surulur. Susam, corek otu serpilir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Onceden isitlmis orta hararetli firinda pisirilir.

ML® Eylül Güneşi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11806 • adı:Yagli Simit • gönderen:GülenAy • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:17