



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI SİMİT

4,5 su bardağı un
1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 kahve fincanı süt
3 yumurta (1 tanesi üzeri için)
Susam
Çörekotu
3 kahve kaşığı tuz

Un elenir. Ortası açılıp şekerli sütle ezilmiş maya, yağ, yumurta, tuz konup yoğrulur. Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Küçük simitler yapılır. Yumurta sarısı sürülüp susam, çörekotu serpilir. Tepsiyeye dizilip orta hararetli fırında pişirilir.

[ML® Biberli Çörek için tıklayın](#)

