



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI SİMİT

8 yemek kaşığı Un
2 adet Yumurta
1 paket Margarin
1 çay kaşığı Maya
1 çay kaşığı Çörekotu
Yarım çay bardağı Su
Tuz

Un hamur tahtasına elenir ve ortası açılarak maya konur. Su ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Cıvık bir hamur yapılır. Üstüne bir nemli bir bez konarak 15-20 dakika, hamur çatlayıncaya kadar bekletilir. Hamurun ortası yeniden açılır ve içine 1 yumurta kırılır. Yağ ve tuz ilave edilir. Yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirilir. Tekrar nemli bir bezle örtülerek 15 dakika kadar bekletilir. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, yuvarlanır. Uçları birleştirilerek simit haline getirilir. Yağlanmış bir tepsiye dizilip 15 dakika bekletilir. Diğer yumurtanın sarısı üzerlerine fırça ile sürülür ve orta hararete fırında pişirilir.