



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI SİMİT

2,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı süt
3 adet yumurta
yeteri kadar tuz

Hamur tahtası üzerine unu eleyin, ortasını açın, açılan yere zeytinyağı, yumuşak tereyağı, 2 yumurta, su ve yeteri kadar tuz konur iyice yoğrulur. 15 dakika beklettikten sonra bir parça hamur alın, simit şekline getirerek üzerine yumurta sarısı sürüp ağır ateşli fırında pişirin.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 10.01.2024