



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI SİMİT

125 gr tereyağı
250 gr özlü un
1/2 ceviz kadar yaş maya
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı susam ve çörekotu
2 tane yumurta
1 kahve kaşığı tuz

Elenmiş un hamur tahtası üzerinde daire şeklinde açılır, ortasına maya, 2 - 3 çorba kaşığı ılık süt ya da su konarak ezilir. Sonra, iç çevresinden un yedirerek yumuşak bir hamur yapılır, kalan un da üzerine yığılarak mayalanmaya bırakılır.

Kabarıncaya üzerindeki un yığınınca yer yer çatlaklar meydana gelir. Maya ortasında bırakılır, un daire şeklinde açılır. Yağ, 1 yumurta ve tuz, ortasına konulup ezildikten sonra yoğrulur, yumuşak bir hamur yapılır. Tahta üzerinde veya bir kap içinde ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır.

Hamur, yarım ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür. Küçük parmak kalınlığında çubuklar yapılır, uçları birleştirilerek simit şekli verilir. Hafif yağlanmış bir tepsiye birer parmak ara ile yerleştirilir. Tepsi içinde de bir miktar mayalandıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür, susam ve çörekotu karışımı serpilir, orta ısıda fırında pişirilir.
