



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI SİMİT

MALZEMESİ

- 1 Su bardağı erimiş yağ
- 1 Su bardağı süt
- 1 Çay kaşığı şeker
- 1 Yumurta,
- Yarım çay bardağı ılık su
- Yarım tatlı kaşığı maya
- Aldığı kadar un
- Çörekotu

YAPILIŞI

- 1 Mayayı, bir kaşık şekerli su veya sütle kabartınız.
- 2 Süt ve yağ ile mayayı karıştırınız ve aldığı kadar un ilave ederek yumuşak bir hamur yapınız.
- 3 Cevizden büyük parçalar koparıp el ile, hamur tahtası üstünde yuvarlıyarak simit yapınız.
- 4 Yağlanmış tepsiye aralıklı dizerek kabartması için, ılık bir yerde bir saat bekletiniz.
- 5 Üzerine yumurta sürüp çörekotu serpiniz.
- 6 Kızgın fırında pişiriniz.