



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAĞLI SİMİT

500 gram un  
200 gram tereyağı  
20 gram hamur mayası  
75 gram süt  
20 gram susam ve çörekotu  
3 yumurta  
Tuz

Çukur bir kaba sütü koyunuz. Üzerine mayayı atarak, sütün içerisinde iyice eritiniz. 100 gram unu ilâve ederek hamur yoğurunuz. Kabin üzerine bir kapak örterek, ılık bir yerde kabarmaya kadar mayalanmaya bırakınız. Kalan 400 gram unu hamur tahtasına eleyerek, ortasını havuz şeklinde açınız. Bir kahve kaşığı tuzu, unun kenarlarına dökünüz. Tereyağı Ve 2 yumurtayı kırarak içerisinde iyice eziniz. Kabaran mayayı bunun üzerine ilâve ederek, karıştırıp, yoğurunuz. Derin bir kap içerisinde alarak, hava temasında kurumaması için, üzerine yağ bez örtünüz. Kapak kapatılarak, ılık bir yerde bir daha kabarmaya bırakınız. Mayalanınca, hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek, yuvarlayıp, parmak kalınlığında silindirler yapınız. Sonra iki uçlarını birbirlerine birleştirerek simit yapınız. (Simitlerin çapı azami 4 cm. olsun). Tepsinin içini iyice yağladıktan sonra, aralıklarla dizerek, üzerlerini hafifçe yassılandırınız. Tepsiler içinde bir daha kabartılarak, kalan bir yumurtanın sarısını üzerlerine sürünüz. Susam ve çörekotunu da serpererek, orta hararetle fırında pişiriniz.