



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI SİMİT

3 su bardağı un
3 çorba kaşığı şeker
20 gr. yaş maya
1 çorba kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
Şeker
Tuz
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı

Yaş mayayı ve ılık suyu karıştırıp beş dakika kadar bekletin. Üzerine şeker, tuz, su ve tereyağını ekleyip karıştırın. Unu ilave edip yoğurun. Yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika kadar bekletin. Hamurdan parçalar kopartıp elinizle rulo yaparak simit şekli verin. Üzerine eritilmiş tereyağıyla karıştırılmış yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında pişirin.