



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAVAN SİMİT

2 su bardağı su  
1 paket instant maya  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
1 su bardağı su  
1 su bardağı susam

Yoğurma kabına su, maya ve şeker konur, karıştırılır. Üzerine yağ tuz ve kulak memesi kıvamını alana kadar un eklenir, yoğrulur, Hamur 45 dakika dinlendirilir. Ceviz kadar parçalar alınır, önce 1 karış boyunda çubuk yapılır, sonra uçları birleştirilerek simit şekli verilir. Simitler önce suya batırılır, sonra susama bulanır. Yağlanmış tepsiye aralık bırakarak dizilir. Yarım saat tepside bekledikten sonra, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana dek pişirilir.