



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ MAHLEPLİ SİMİT

1 ay bardađı kavrulmuř susam
3 orba kaşığı örekotu
Hamuru için:
1 orba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı zencefil
1 orba kaşığı mahlep
1 orba kaşığı maya
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
2,5 su bardađı un
1 su bardađı su

Hamuru yoğurmak için yapmak için şeker, zencefil, maya, zeytinyağı ve yumurtayı ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiř hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Bu halkaları suya batırıp daha sonra susam ve çörek otu karışımına bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitler tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı için sıcak sıcak ve çayla ikram edin.