

Kiymali Simit

Malzemeler

3 su bardagi un

yarim paket yas maya

yarim cay bardagi zeytinyagi

1 yumurta

tuz

su

IC HARCı ICIN:

200 gr. kadar kiyma (onceden kavrulmus)

1 adet kirmizi biber

1 tutam maydanoz

3 adet sogan

tuz

sivi yag

UZERI ICIN:

yumurta sarisi ve susam

Yapilisi

Unu derin bir kaba alin icine tuzunu da ekin. Ortasini havuz gibi acin. Ortaya yas mayayi koyun, mayanin uzerine zeytin yagini dokup yumurtayi kiriyoruz. Az ilik su ilave ediyoruz.

Mayayi elimizle eritiyoruz. Ortadaki sivilari bulamac haline getiriyoruz. Kenarlardan un alarak hamuru yoguruyoruz. Yumusak bir hamur elde ediyoruz. Hamuru mayalanmaya birakiyoruz. Ic harci icin, soganlari ince ince kiyin. Kirmizi biberi dogruyoruz. Tavayi ocaga alin sivi yagi ilave edin, sogani soteliyoruz. Biberi ilave edip sotelemeye devam ediyoruz. Kiymayi ilave ediyoruz. Tuzunu atiyoruz ve karistirip altini kapatiyoruz.

Soguyunca icine dogranmis maydanoz katiyoruz. Mayalanan hamurun uzerine un serpiyoruz ve merdaneyle aciyoruz. Buyuk yuvarlak bir hamur elde ediyoruz. Hamurun uzerine kavurmali harci dokuyoruz ve hamuru rulo seklinde sariyoruz. Yagli kagit serdigimiz firin tepsisine uzun ruloyu simit sekli vererek yerlestiriyoruz. Uzerine yumurta sarisi suruyoruz, susam serpiyoruz. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisiriyoruz. Servise hazır. Afiyet olsun.