

Yagli Simit

Malzemeler

3 yumurta (birinin sarisi uzerine)
4-4,5 su bardagi un
1 tatli kasigi yas maya
1 Turk kahvesi fincani sut
1 tatli kasigi toz seker
2 tatli kasigi tuz
250 gram oda sicakliginda margarin ya da tereyagi
Uzerine susam, corekotu
1 tatli kasigi mahlep (ben ekledim)

Yapilisi

Mayayi ilik sutun icinde erittim. Diger malzemelerle karistirip hamur haline getirdim ve mayalanmaya biraktim. Hamur mayalaninca kucuk parcalar koparip simit sekli verdim ve once yumurta sarisina sonra da susama batirip yagli kagit serdigim tepsiye dizdim. Simitlerimi 175 derecede isittigim firinda iyice citirlasana kadar pisirdim.