



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PEYNİRLİ SİMİT



- 1 paket çabuk maya (instant)
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Yarım su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı süt
- 1 çorba kaşığı çörekotu
- 1 çorba kaşığı susam

- # Yoğurma kabının içine maya, ılık su, şeker konur. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine zeytinyağı, tuz, yoğurt ve ele yapışmayan orta sertlikte hamur olana kadar un eklenir, yoğrulur.
- # Elde edilen hamur üzeri kapalı olarak yarım saat bekletilir.
- # Daha sonra rendelenmiş beyaz peynir katılır, kısa süre yoğrulur. Yarım saat daha dinlendirilir.
- # Hamurdan yumurta kadar parçalar koparılır, top şeklinde yuvarlanır. Daha sonra avuç arasında yassılaştırılır. Ortası baş parmakla delinir ve genişletilir.
- # Simitler yağlanmış tepsiye aralık bırakarak dizilir. Tepside yarım saat daha dinlendirilir.
- # Daha sonra üstlerine yumurta sarısı-süt karışımı sürülür. Çörekotu ve susam serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Zeytinyağının özgün kokusu nedeniyle kullanılmak istenmiyorsa, aynı miktarda ayçiçeği yağı katılabilir.