



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

## SİMİT DOLMASI



2 adet bayat kalın simit  
1 su bardađı süt  
2 adet yumurta  
1 ay kaşığı tuz  
2 dilim beyaz peynir  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

- # Simitler önce 8 parçaya bölünür, sonra enine sandviç gibi kesilir.
- # Kesilen kısımları süte batırılır ve çıkarılır. Kesik parçanın bir yüzeyine peynir sürülür, diğer parçası üzerine kapatılır.
- # Yumurtalar bir kaseye kırılır ve az tuz eklenerek çırpılır.
- # Küçük derin bir tavaya yağ konur. Kızdırmadan ısıtılır.
- # Hazırlanan simit dolmaları çırpılmış yumurtaya batırılır ve yağda iki yüzü kızartılır.
- # Simit dolmaları kızardıktan sonra havlu kağıt serilmiş tabağa çıkarılır.
- # Ilık olarak servis yapılır.

**Not:** Bu tarif susamlı, susamsız her türlü simitle hazırlanabilir.