



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

SİMİT DOLMASI



2 adet bayat kalın simit
1 su bardağı 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.