



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərçce Yemək Tərifləri

Pendirli Simit

Peynirli Simit



1 paket tez maya (instant)
1,5 su stəkani ilıq su
1 çay qaşığı toz şəkər
1 ədəd yumurta ağı
1 su stəkani zeytunyağı
Yarım su stəkani qatıq
2 su stəkani rəndələnmiş ağ pendir
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qəder un
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı
1 yemək qaşığı süd
1 yemək qaşığı çörekotu
1 yemək qaşığı suysam

- # Yoğurma kabinin içinə maya, ilıq su, şəkər qoyular. Barmaq uclarıyla qarışdırılar.
- # Üzərinə zeytunyağı, duz, qatıq və ələ yapışmayan orta sərtlikdə xəmir olana qəder un əlavə olunur, yoğurular.
- # Əldə edilən xəmir üzəri bağılı olaraq yarım saat gözlədilər.
- # Daha sonra rəndələnmiş ağ pendir qatılar, qısa müddət yoğurular. Yarım saat daha dinləndirilər.
- # Xəmindən yumurta qəder parçalar qoparılar, top şəklində diyirlənər. Daha sonra ovuc arasında yastılaşıdırılar. Ortası baş barmaqla delinir və genişlədilər.
- # Simitlər yağlanmış nimçəyə aralıq/dekabr buraxaraq düzülər. Nimçədə yarım saat daha dinləndirilər.
- # Daha sonra üstlərinə yumurta sarısı-süd qarışığı sürülər. Çörekotu və suysam səpilər.
- # Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızarana qəder bişirilər.

Qeyd: Zeytunyağının xüsusi qoxusu səbəbiylə istifadə edilmək istənmirsə, eyni miqdarda günəbaxan yağı qatıla bilər.