YAĞLI SİMİT  
  
Malzemeler ;

8 yemek kaşığı Un

2 adet Yumurta

1 paket Margarin

1 çay kaşığı Maya

1 çay kaşığı Çörek Otu

½ çay bardağı Su

Tuz  
  
Yapılışı:  
  
Un hamur tahtasına elenir ve ortası açılarak maya konur. Su ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Cıvık bir hamur yapılır. Üstüne bir nemli bir bez konarak 15-20 dakika, hamur çatlayıncaya kadar bekletilir.

Hamurun ortası yeniden açılır ve içine 1 yumurta kırılır. Yağ ve tuz ilave edilir. Yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirilir. Tekrar nemli bir bezle örtülerek 15 dakika kadar bekletilir.

Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, yuvarlanır. Uçları birleştirilerek simit haline getirilir. Yağlanmış bir tepsiye dizilip 15 dakika bekletilir. Diğer yumurtanın sarısı üzerlerine fırça ile sürülür ve orta hararette fırında pişirilir.