



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANKARA SİMİDİ

1 kg un
Yarım paket yaş maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
Üzeri için:
1 su bardağı üzüm pekmezi
1 su bardağı su
2 su bardağı susam

Maya az ılık suyun içinde eritilir. Diğer tarafta un ve tuz çukur bir kaba aktarılır ve karıştırılır. Ortasına mayalı su eklenir. Sert bir kıvam alacak kadar azar azar su eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda en az 45 dakika bekletilir. Sonra hamurdan limon kadar parçalar alınır. Tezgahta yaklaşık 1,5 karış boyunda çubuk yapılır. Çubuğun iki ucu birleştirilir, halka şekli verilir. Başka bir kabın içinde bulunan pekmezli suyun içinde 1 dakika kadar bekletilir, sonra susama bulanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. 220 derece çok sıcak fırına verilir. Kontrol ederek 15 dakika kadar pişirilir.

[ML@ Ankara Tava için tıklayın](#)

[ML@ Ankara Tava \(görsel\)](#)



Fotoğraf "bronz" tarafından gönderildi. 06.10.2015