



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA SİMİDİ (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

10 kg un

100 gr yaş maya

Su

Antakya yöresine ait olan bu simit şekli sadece sabahları satılan bir simit çeşidi olup nisan aylarında sabah kahvaltısı olarak sokak satıcılarında ayranla beraber satılır. Un, su ve maya karıştırılıp sert bir hamur elde edilir ve mayalanması için 20 ile 25 dk hamur dinlendirilir. Sonra 80 gr lık parçalar alınarak fitillenir. Daha sonra ortası açık bir bukle yapıp susama batırılarak tahta pasalara dizilir. Sonra da iki el yardımı ile yaklaşık 20 cm. çapında daire oluşacak şekilde açılıp harlı yanan taş fırında pişirilip servis edilir. Günümüzde, önce sulandırılmış pekmez suyuna daha sonra susama batırılıp pişirilen ve yüzü hafif kırmızıya çalan simitler yapılmaktadır. Ancak orijinali beyaz olanıdır.





© lezzetler.com tarif no:44437 • adı:Antakya Simidi (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.04.2024 - 22:43