SUSAMLI SİMİT

Gerekli malzemeler:
Un (4 bardak)
Maya (7,5 gram)
Tuz (1 kahve kaşığı)
Margarin (200 gram)
Yumurta (1 adet)
Şeker (1 tatlı kaşığı)
Su (4 çorba kaşığı)
Üzeri için:
Yumurta (1 adet, beyazı)
Su (1 bardak)
Susam (1 bardak)

Oval bir kaba 4 bardak un koyun. Üzerine 200 gram margarin, 7,5 gram maya, 1 yumurta, 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 kahve kaşığı tuz ilave edin. Bu karışınım üzerine 4 çorba kaşığı su ekleyin ve 2-3 dakika kanştınn. Elde ettiğiniz sert hamuru bir tezgahın üzerine alın ve yumuşayıncaya kadar elinizle yoğurun.
Yoğurduğunuz hamuru uzunca bir rulo haline getirin ve 11 eşit parça halinde kesin. Elde ettiğiniz her bir küçük parçayı da elinizle yuvarlayarak uzun çubuklar şeklinde rulolar haline getirin ve hepsini yan yana dizin. Her iki kena-nndan fazlalıklan kesin ve bu şekilde elde ettiğiniz hamuru da daha önce yaptığınız gibi elinizle yuvarlayarak diğer 11 tanenin benzeri ufak rulo haline getirin.
Simitlerin üzerleri için ayn bir kaba 1 adet yumurta beyazı ve 1 bardak su koyun ve çırpın.
Önceden yapmış olduğunuz 12 adet ruloyu elinizin yardımıyla çember haline getirin. Her bir çemberi önce su Ve yumurta karışımına sonra 1 bardak susama batımı. Oluşturduğunuz susamlı lıalkalan birbirine değmeyecek şekilde önceden pişirme kağıdı koyduğunuz tepsiye dizin.
Tepsiyi önceden 180 derece ısıtılmış fınna yerleştirin ve yaklaşık 25 dakika pişirin ve servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:49292 • adı:Susamlı Simit • gönderen:potpori • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:26