



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANKARA SİMİDİ

Simidin malzemesi un, maya, susam, su ve tuzdur. Önce simidin mayası tutulur. Sonra hamuru yoğrulur. Hamur yoğrulurken içine maya ve yeteri kadar tuz atılır. Hamur, mayası gelene kadar bir yanda dinlenmeye bırakılır. Mayası gelen bu simit hamuru ufak bir parça halinde bölünerek 70 gramlık parçalara ayrılır, bu hamurlar simit haline sokulur. Sonra pekmezli soğuk su içine atılır. Simitler susamlanır ve tavalara konarak fırına sürülür. Fırın ısısı 280-300 derece olmalıdır. Fırına atılan simitler pişince çıkarılarak yenir.

[ML® Beypazarı Simidi için tıklayın](#)[ML® Papalak Kömbesi için tıklayın](#)[ML® Bici Aşı için tıklayın](#)

