



BEYPAZARI SİMİDİ (ANKARA)

1 kg. un
1 kibrit kutusu kadar ekmek mayası
Aldığı kadar su
Tuz
1/3 çay bardağı pekmez
3 lt. Sıcak su

Un, su, tuz, maya ile hamur tutulur, yoğrulur. 45 dakika dinlendirilir. Yuvarlak simit haline getirilir, pekmezli sıcak suda haşlanır, sudan çıkarılan simitler kürek üzerinde hafif kurutulduktan sonra ateşli fırına verilerek 10-12 dakika pişirilir.

[ML® Beypazarı Simiti için tıklayın](#)[ML® Kuru için tıklayın](#)

