



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI SİMİDİ (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram un
50 gram maya
Aldığı kadar su
Tuz

Üstü için:
Yarım çay bardağı pekmez
8 su bardağı su

Un, maya, tuz, yeterince su (yumuşak bir hamur olacak kadar) ile hamur yoğrulur ve 25-30 dakika dinlendirilir. Diğer tarafta 8 su bardağı su ile yarım çay bardağı pekmez kaynatılır. Sıcak halde bekletilir. Simit şekli verilen hamurlar su ve pekmez karışımının içine batırılıp çıkarılır ve hafifçe kurutulduktan sonra fırına verilir. Sıcak yenilmesi tavsiye olunur.

