



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR SOKAK SİMİDİ

Sedef Batı

- 2-3 su bardağı un
- 1 paket yaş maya veya 1 paket instant maya
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı pekmez
- 1-2 su bardağı kavrulmuş susam
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker

Hamuru yoğurmak için derin bir kabın içine 1 su bardağı ılık suda erittiğiniz yaş mayayı ilave edin. Tuzu şekeri ve zeytinyağını döküp hepsini karıştırın. Üzerine yavaş yavaş aldığı kadar un ekleyip bir elinizle hamuru yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan kulak memesinde bir hamur elde edin. Hamuru ne kadar yoğurursanız simitleriniz o kadar lezzetli olacaktır. Hamuru 6-8 parçaya ayırın ve dinlenmeye bir saat kadar buzdolabında dinlendirin. İstedığınız büyüklükte simit şeklinde hamurlarınızı açın. Simit halkalarının girebileceği büyüklükte bir kabın içinde 1 su bardağı su ve pekmezi karıştırın. Düz bir tepsinin içine kavrulmuş susamlarınızı dökün ve her simit halkasını önce pekmeze sonra da susama batırıp fırın tepsisine yerleştirin. Önceden 220 derecede ısıtılmış fırına tesiyi yerleştirin ve fırının ısısını 180 dereceye düşürerek bir saat pişirin.

