



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEVREK SİMİDİ (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1.5 su bardağı ılık su
1/2 yemek kaşığı toz şeker
1/2 yemek kaşığı tuz
1 paket instart maya
1/2 çay bardağından biraz fazla çiçek yağı
4 su bardağı un
Simit sosu için:
200 gram susam
Dut Pekmezi

1 su bardağı ılık suyu, şekerini, tuzu ve son olarak mayayı yoğurma kabınıza döküp karıştırın. Mayalı karışıma 2 su bardağı unu ekleyerek ekleyin ve bir süre yoğurun. Kalan yarım bardak suyu ekleyin, 2 su bardağı unu ve sıvı yağı ekleyerek yoğurmaya devam edin. Hamuru iyice yoğurun, iyice yoğurmak pürüzsüz bir hamur elde etmek çok önemlidir.

Hamur, kıvama ulaştıktan sonra dinlenmeye bırakın.

Susamı kavurmak için, teflon tavaya susamı döküp orta hararetili ateşte tahta kaşılda sürekli karıştırın.

Karıştırma esnasında her yerin eşit şekilde kavrulmasına özen gösterin. Bu süre 20-25 dakika kadar sürebilir ama dilerseiz kavrulmuş simit susamı satın alarak bu işlemi uygulama yabılırsiniz.

Dinlenmeye bıraktığımız hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler alın. (Bu hamurdan sokak simidi büyüklüğü için 7-8 adet kadar beze çıkmalı.)

Yuvarladığınız bezeleri masaya elinizle sürterek yuvarlayın, 50 - 60 santimlik fitiller yapın, arada incelmeler olursa elinizi kaim kalan yerlere koyup yuvarlayarak istediğiniz inceliğe getirebilirsiniz.

İstediğiniz şekilde fitiller yaptığınızda Atilin tam ortasından eşit bir şekilde kıvrıp bir birine dolandırın. Aynı bir urgan şeklinde kalın bir halat gibi duracaktır, her iki ucu bir birine birleştirip halka olarak simit şekli verin, birleşim yerlerini birbirine ekleyerek eliniz ile şekillendirerek kaybedin.

Bir tencerede dut pekmezi kaynatın. Sonra hazırladığımız halkaları tencerede kaynayan dut pekmezinin içine atın. Tencereye attığınız simidlerin tencerenin üstüne çıkmasını bekleyiniz. Sonra haşlanan bu simideri büyük bir tabak içinde susamlayın. Susamlanan bu simitleri önceden 200 derecede ısıtılan fırına yerleştiriniz ve kızardığında fırından çıkartarak servis ediniz.

