



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYET SİMİT

1.5 çay kaşığı toz maya
Yarım su bardağı ılık su
2.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 tutam toz şeker
Üzeri için:
1 kahve fincanı pekmez
Yarım su bardağı su
500 gr susam

Toz mayayı yarım su bardağı ılık suda kabarcıncaya kadar (boza gibi) bekletin. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp mayalı suyu ilave edin. Tuz ve şekeri ekleyin. Ilık suyu azar azar yedirerek ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp iki misli kabarana kadar mayalanmaya bırakın. Hamurdan elma iriliğinde parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak 30 cm kadar uzatın. İkiye katlayıp iki ucunu ters yöne birkaç kez çevirin ve uçlarını birleştirip yuvarlak şekil verin. Pekmezi su ile karıştırıp geniş bir kaba alın. Susamı yağlı kağıda dökün. Hazırladığınız simit hamurlarını önce pekmezli suya sonra susama bulayın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Izgara teli üzerine alıp soğumaya bırakın. Servis yapın.



Fotoğraf "neslişah" tarafından gönderildi. 22.07.2020