



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI SİMİT

Nazan Karakaş

1 kg un
2,5 su bardağı ılık su
3 tatlı kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı tuz
Üzeri için:
½ su bardağı pekmez
½ su bardağı su
2 su bardağı susam

1 kg unu temiz bir tezgaha yayalım ve ortasını havuz gibi açalım. Ilık suya kuru mayayı ekleyip karıştıralım ve 1-2 dakika bekletelim. Ortasını açtığımız una mayalı suyumuzu yavaş yavaş ekleyerek karıştıralım. Önce kaşıkla karıştırıp hamur katılaşınca da elimizle yoğurmaya başlayalım. Bu sırada tuzu eklemeyi unutmayalım. Yoğurduğumuz hamuru derin bir karıştırma kabına alıp üzerini kapatalım. 30-45 dakika arası dinlendirelim. Hamurumuz dinlenirken pekmezi ve suyu kare bir borcama alıp karıştıralım. Susamı da büyükçe bir tepsiye yayalım. Dinlenen hamurumuzu unlanmış tezgaha alalım. Biraz yoğurup toparlanmasını sağlayalım. Hamuru bezelere ayıralım. İlk bezeyi ortasından başlayıp yanlara doğru rulo yapar gibi inceltelim. İşaret parmağımızı tam ortasına getirdiğimiz ince hamuru iki ucu birleşene kadar birbirine dolayalım. Daha sonra da işaret parmağımızı koyduğumuz yerle ucunu sıkıca birleştirip halka yapalım. 3'er tane ya da borcam büyükse 4e'r tane halka yapıp pekmezli suya bırakıp içine çekmesini sağlayalım. Fırınımızı 250 dereceye getirip tepsilerimize yağlı kağıt serelim ya da un serpelim. Bütün bezeler bitince pekmezli sudaki bezeleri alıp susama batıralım. İlk tepsi pişerken diğer halkaları da pekmezli suda bekletelim. Susama batırıp tepsiye dizelim ve pişirelim.



