



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEVREK SİMİT

- 1 kg un
- 1 kibrit kutusu kadar yaş maya (30gr)
- 3 su bardağı ılık su
- 1 çorba kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı pekmez

Bir su bardağı ılık suda mayayı eritin. Kabarması için 2-3 saat kadar bekletin.

1 su bardağı ılık su ile 2 kaşık pekmezi karıştırın. Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp eritilmiş maya ve tuzu ilave edin.

Pekmezli suyu azar azar ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak simit şekli verin. v Derin bir kapta kalan 1 bardak suyu 1 kaşık pekmezle karıştırın. Susamı geniş bir tabağa yayın. Hazırladığınız hamurları pekmezli suya batırıp çıkarın ve susama bulayın.

Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp simitleri aralıklı olarak tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Çay ve beyaz peynir eşliğinde sıcak olarak servis yapın.