



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GIRESUN SİMİDİ

3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım çay bardağı pekmez  
Su

Un, tuz ve suyu geniş bir kaba alın.  
Sıkı bir hamur elde edecek kadar su koyun ve yoğurun.  
Hamuru yarım saat dinlendirdikten sonra simit şekli verin.  
Derin bir tencerede 1 litre suyu kaynatın.  
Kaynamakta olan suyun içinde simitleri teker teker atıp haşlayın.  
Ayrı bir kabin içinde ise yine 1 litre suyun içine, yarım çay bardağı pekmezi koyup karıştırın.  
Haşlanan simitleri bu pekmezli soğuk suyun içine atın.  
Pekmezlediğiniz simitleri, yağlı kağıt serili tepsiye alın.  
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

