



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ SİMİT

<https://gasturder.org.tr>

3 Su Bardağı Glutensiz Un
1 Çay Bardağı Ilık Su
1 Çay Bardağı Ilık Süt
1 Yemek Kaşığı
Toz Maya
1 Çay Kaşığı Tozşeker
Yarım Çay Bardağı Ayçiçek Yağı
1 Çay Kaşığı Tuz
Bulamak İçin:
1 Çay Bardağı Su
1 Yemek Kaşığı Pekmez
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
Susam

Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru mayalanmak üzere bekletin. (yaklaşık 1 saat kadar.)

Hamuru 10 eşit parçaya bölerek her bir parçayı rulo yapın. İki ruloyu birbirine dolayıp uçlarını birleştirin ve hafifçe döndürün. Bu şekilde simit şekli verin. Hamurun tamamına bu işlemi uyguladıktan sonra ayrı bir kaptaki su, pekmez ve ayçiçek yağını karıştırın.

Simitleri önce bu karışıma, sonra susama bulayın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Mayalanması için tepside 30 dakika kadar bekletin. 180 dereceye ayarlı fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin.