



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HALEBİ SİMİT (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Bu simit nohut mayası ile yapılan bir simit çeşidi. Nohut kırılıp kabukları soyulur. Bir şişenin içine 1/3 nohut, 2/3 de sıcak su ve bir çimdik tuz eklenerek nohutun mayalanması beklenir. 7-8 saat sonunda nohut mayası hazır hale gelecek ve şişeden beyaz süt gibi bir köpük oluşacaktır. Bir su bardağı kadar un alınır. Ayrı bir su bardağına yarısı nohut mayası, yarısı ılık su olmak üzere hazırlanan karışım una eklenip bir hamur elde edilir. 2 saat bekletilerek hamurun mayalanması sağlanır. Bu maya ile simit hamuru işlenerek 1.5 saat dinlendirildikten sonra simit halinde tepsilere dizilir ve alevli olmayan normal ısılı fırında pişirilip servis edilir. Bu simit taş fırınlarda ekmek pişirme işlemlerinin tamamlandığı ve ikindiden sonraki zamanlarda yapılan bir simit çeşididir.

---