



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLANMIŞ SİMİT

250 gr. un
5 gr. tuz
50 ml. süt
15 ml. su
10 gr. yaşı maya
2 litre kaynar su
1 yemek kaşığı margarin
25 gr. bal

Un ve tuzu derin bir yoğurma kabında karıştırın.

Yaşı mayayı 15 ml suda ezerek eritin.

Yoęurma kabına süt, bal ve suda erittiğiniz mayayı ekleyerek kaba yapışmayacak bir hamur yoğurun.

Yoęurduęunuz tamuru hafifçe unladiğınız tezgaha alıp 1-2 kez yoğurarak toparlayın ve üzerini bir bez ile kapatarak 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenen ve kabaran hamurunuzu rulo haline getirin ve eşı 6 parçaya bln.

Bldęnz her parçayı elinizle yuvarlayın ve üzerine bez sererek 20 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalanan parçaların ker birini 8-10 cm uzunluğunda rulolar haline getirin ve simit şekli verin. (Yapıştırmakta zorluk çekerseniz uçları biraz su ile ıslatabilirsiniz. Hamurun yapışması önemli çünkü haşırlarken açılabilir.)

şekil verdiğiniz simitleri fırın tepsisine dizin. zerine bir bez örterek 15 dakika daha mayalanmaya bırakın.

Ocakta suyu kaynatın ve altını kısın. Mayalanan simitleri suya bırakın ve 1 dakika kadar haşılayın.

Haşılanan hamurları süzgeç yardımıyla alın ve fırın tepsisine dizin. zerine fırça ile yaşı sürüp, 200 derece önceden ısıtılmış fırında 12-15 dakika kadar pişirin. Sıcak ya da soğuk servis yapın.

