İKİNDİ SİMİDİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
Un
Nohut mayası

YAPILIŞI
Nohut mayası ile hazırlanan hamurla yapılan bir simit çeşidi. Eskiden sadece öğleden sonra satışa sunulan bu simit günümüzde her saatte satılmaktadır. Bu simidin mayasının hazırlanmasını anlatalım. Akşamdan kuru nohut bir tokmak yardımıyla ikiye veya daha fazla parçaya bölünür. Bir şişenin içine konulup üstüne şişenin ağzına kadar sıcak su ile doldurulur ve şişe tas fırının kubbesinin üstüne bırakılır. Bu bölüm yaklaşık 50 oC cıvarındadır. Nohut belli bir süre sonra köpürmeye başlar ve köpük şişenin ağzından çıkıp hafifçe uzar. Bu durum mayanın hazır hale geldiğinin ifadesidir. Bir miktar un içine şişeden su alınıp mayayla yoğrulur ve 15-20 dk bekledikten sonra simitlik hamur için un, su ve hazırlanan maya katılarak yoğrulur. 70 gr. büyüklüğünde yaş hamurdan parçalar alınıp el yardımı ile ortası küçük bir boşluk olacak şekilde kıvrılıp yağlanmış tepsiye yan yana dizilir. Üzeri fırça ile yağlandıktan sonra bol susam eklenip tepside kabarmaları beklenir. Kabaran simit hamurları ılık fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Alt ve üst kızarmış bir şekilde tepsiden tek parça olarak alınıp istendiğinde bu yekpareden birer simit parçası koparılarak satılır.

© lezzetler.com tarif no:44444 • adı:İKİNDİ SİMİDİ (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:53