



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTANBUL SİMİTİ

Refika Birgöl

1 kg. Un
3 çay kaşığı Kuru Maya
1 çorba kaşığı Tuz
600 ml. Su (Ilık)
1 su bardağı ÜZÜM Pekmezi
Yarım dsu bardağı Su
1 çorba kaşığı Un
(bol miktarda) Susam (Yarım Kavrulmuş)

3 çay kaşığı kuru mayayı 600 ml ılık suyun içinde karıştırın ve 10 dakika bekletin. Sonra tezgaha 1 kg. unu döküp ortasını çukur açarak suyu ekleyip yavaş yavaş karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye dek yoğurun. Eğer hamur çok sert olursa parmaklarınızı ıslatarak yoğurmaya devam edin. Hamur kıvamına gelince en az 15 dakika üzerini nemli bir bez veya streç film ile kapatarak ılık bir yerde bekletin. Kabarıncaya, tekrar yoğurun ve simitten 120 gramlık bezeler koparın. Her bir bezeyi ikiye bölerek 60 gramlık iki adet hamur elde edecekseniz. Hamurları tezgahta önce sosis şekline getirin sonra da daha da uzatarak fitil diye tabir edilen uzun hamur çubukları şeklinde elinizle yuvarlayın. Sonra iki fitili yanyana getirip spiral gibi birbirine dolayıp yuvarlayın ve birleştirme yerini iyice bastırarak kıvrın. Derin bir tepsiye bir 1 bardak üzüm pekmezi, ½ bardak su ve 1 çorba kaşığı un koyarak karıştırın. Ayrı bir tepsiye de bolca susam dökün. Hazırladığınız simitleri önce pekmezli karışıma sonra susama bulayıp, önceden ısıtılmış 230 derecelik fırına verin. Yaklaşık 15-20 dakika sonra bütün mutfak çitir simit kokacak.

Not: Simit yapımı için protein oranı 13 civarında unları tercih etmek, klasik simit tadını yakalamak için önemli. Un paketinin arka yüzündeki etikete bakarak protein oranını öğrenebilirsiniz.

