



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK SİMİT (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg buğday unu  
30 g yaş maya  
½ çay bardağı pekmez  
100 g tuz  
3 litre ılık su

İlk olarak bir çorba kâsesinin içinde yaş maya ile yaklaşık bir çay bardağı ılık su karıştırılır.

Daha sonra derin bir kabın içerisine un, tuz ve hazırlanan maya karışımı ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelene kadar iyice yoğurulur ve 30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde pazılar koparılır ve koparılan bu pazılar rulo yapılarak simit formu verilir.

Bir tencerede üç litre su kaynatılır, kaynayan suya yarım çay bardağı pekmez ilave edilir ve ardından dinlenmeye bırakılan simitler kaynayan pekmezli suda 1-2 dakika haşlanır.

Haşlanan simitler 240°C'de önceden ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirilir.

