



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASTAMONU SİMİDİ

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Adı Kastamonu ile özdeşleşen bir diğer yöresel lezzet de Kel Simit olarak bilinen Kastamonu Simidi'dir. Kastamonu Simidi, diğer yörelerden farklı olarak böreklik un ile mayalanıp yoğrulduktan sonra simit halkası haline getirilir.

On dakika kadar dinlendirilen hamur daha sonra kaynamakta olan elma pekmezinin suyunda haşlanır. Kazandan alınan simitler fırında pişirilerek hazır hale getirilirler.

Not: Kastamonu Simidi'nde çoğu yörelerde alışılanın aksine susam bulunmamaktadır. Bu nedenle, halk arasında "Kel Simit" olarak adlandırılmaktadır. Bununla birlikte, Kastamonu yerlisi büyüklerimiz nimete kellik sıfatını yakıştırmadıklarını, ayrıca bundan yirmi yıl kadar önce zaten Kel Simit tabirinin hiç var olmadığını ifade ediyorlar.

Eski ustaların deyimine göre Kastamonu Simidi'nin ünü son zamanlarda arttıkça arttı.

Çok eski zamanlarda pekmeze batırılmadan pişirilen simit lezzetsiz sayılırdı. Ancak, aynı ustaların ifadelerine göre yeni üretim biçiminde hamur halindeki simit kaynamakta olan pekmez suyuna batırıldığı zaman 22 ayar altın rengini alır ve simide de eşsiz bir lezzet ve kalite katılmış olur.

