



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN SİMİDİ (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Çarşıda simitçiler tarafından yapılır. Un, tuz ve yaş maya ile yoğrulan hamur mayalandıktan sonra yapılan simitler, içinde pekmezli su bulunan kaynayan kazana atılır. Simit hamurları kaynayan suyun yüzüne çıkınca alınır, susam ekilerek fırında pişirilir. Kazan simidi taş fırında ve gürgen odununda pişirilmelidir. Pekmezli su: 5 kg. suya, 1 kg dut pekmezi katılarak hazırlanır.

