



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU SİMİT (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Buğday unu

Maya

Tuz

Su

Buğday unu, maya ve tuz ile yoğrularak katı bir hamur yapılır. Hamur önce simit inceliğinde yuvarlanır. Halka biçimi verilir. Halkalar kaynayan suya konularak birkaç dakika bekletilip çıkarılır. Simitler fırın küreğine dizilerek mayasının gelmesi beklenir. Tavsız 1,5-2 saatte pişirilir.

Not: Kuru simit, simitçi fırınlarında pişirilir.

