



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MONTREAL SİMİDİ (KANADA)

Montreal simit, el yapımı ve odun ateşinde pişmiş simitin farklı bir çeşididir.

Geçmiş tarihini incelediğimiz zaman; 1919'da Kanadada şehrin ilk ekmek fırını Montreal Bagel Bakery adıyla açılıyor.

Fırıncılar, simitleri sırayla odun ateşinde uzun ve ince tahta kürekler kullanarak pişiriyordu.

Özellikle New Yorklular tarafından değiştirilerek satışa sunulsa da, gerçek Montreal versiyonu her zaman farklı bir inceliktedir.

Simit hamuru, yumurta ve balla karıştırılarak halkalar haline getiriliyor.

Fırına atmadan önce ballı suda kaynatılıyor.

Hafif tatlı olan bu simitleri günün 24 saati, fırından sıcak olarak satın alabilirsiniz.

