



NALLIHAN SİMİTİ (ANKARA)

Nallıhan Kaymakamlığı

Un, tuz, yaş maya, pekmez, susam ve su kullanılır. Öncelikle hamur hazırlanır. (un, tuz, su, yaş maya) Bir süre hamur dinlendirildikten sonra hamur fitil şeklinde uzatılıp şekil verilir ve kaynamış pekmezin içine atılır. Daha sonra odun fırınında (taş fırın) susamlanarak pişirilir.

