



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ SİMİT

<https://www.sabah.com.tr>

3 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
2 yemek kaşığı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
3 tatlı kaşığı tuz
10 su bardağı un
Sos için;
Susam
1 tatlı kaşığı un
2 çay bardağı su
Yarım çay bardağı pekmez

Simit Sosu İçin; Simit sosu için bir tatlı kaşığı un, yarım çay bardağı pekmez, 2 çay bardağı su ekleyiniz. Bir tatlı kaşığı da tahin ilave ediniz. Hem lezzeti hem de susamı yapıştırması açısından etkilidir. Ardından güzelce karıştırınız. Susamları bulayacağınız sosunuz da hazır hale gelecektir.

Öncelikle yoğurma kabınıza üç su bardağı ılık suyu ekleyiniz. Güzel mayalı bir hamur yoğurmak için suyunuz mutlaka ılık olması gerekir. Ardından bir paket yaş maya veya bir buçuk yemek kaşığı kuru maya kullanabilirsiniz. Mayamızı da ekledikten sonra iki yemek kaşığı şekeri ilave ediniz. Daha sonra bu karışımı karıştırıp 5-10 dakika köpürmesini bekleyiniz. Bu şekilde mayamızı aktif hale getirmiş olacağız.

Susamları fırın tepsisinde ya da tava da istediği renge ulaşana kadar kavulmasını bekleyiniz. Tavada kavulduğunda eşit miktarda olmadığı için fırında kavurmanızı tavsiye ederiz.

Maya aktif olduktan sonra kabınıza yarım su bardağı sıvı yağ, üç tatlı kaşığı tuz ekleyip yavaş yavaş un ilave ederek karıştırınız. Hamurun kıvamı çok hafif ele yapışan bir hamur olana kadar kontrollü bir şekilde un ekleyiniz. İstedığımız kıvama geldikten sonra hamuru elimizle tekrar yoğurup mayalanmaya bırakınız. Kabın üzerine poşet ve sofr bezi koyarak mayalanmasını bekleyiniz.

Mayalandıktan sonra hamurumuzu bölüp şekil vereceğiz. Bu tariftten toplamda 16 adet simit çıkartabilirsiniz.

Hamurlarınızı ufak ufak top haline bölüp şekillendiriniz. Şekillendirme sona erdikten sonra simitlerinizi susamlara bulayınız. Bu işlemin ardından simitleriniz fırına girmek için hazır hale gelecektir.

İlk önce 50 derecede 10 dakika ardından 180-190 derecede güzelce kızarana kadar pişiriniz.



