



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ SİMİT

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

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

4,5 - 5 su bardağı un

2 yemek kaşığı üzüm pekmezi

1,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 yemek kaşığı üzüm pekmezi

0,5 su bardağı su

1 su bardağı susam

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin. 2 yemek kaşığı pekmezi 1,5 su bardağı ılık su ile karıştırıp una ekleyin. Tuz ve beklettiğiniz mayayı ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru 9 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı tekrar ikiye bölün ve her birini yuvarlayarak 25 cm uzunluğunda 2 rulo şerit haline getirin. Şeritleri bir ucundan birleştirip birbirleri üzerinden örgü şeklinde sarın ve iki ucu birleştirerek simit şekli verin. 1 yemek kaşığı pekmezi yarım su bardağı su ile karıştırın. Susamları geniş bir tabağa koyun. Simitleri önce pekmezli suya, ardından susama batırıp fırın tepsilerine sıralayın. 30 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

