



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHUR SİMİDİ

MasterChef

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı oda ısısında tereyağı
20 gram yaş maya
3 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
5.5-6 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay bardağı su
1 çay bardağı pekmez
Kavrulmuş susam

Hamur için gerekli tüm malzemeleri geniş bir kaptaki bir araya getirip yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurun. Kıvam alan hamurun üzerini kapatıp 40-45 dakika mayalanmaya bırakın.

Pekmez ve suyu bir kasede karıştırın.

Susamı tabağa alın.

Hamur mayalandıktan sonra 8-10 eşit parçaya bölün.

Her bir bezeyi açıp dışı doğru katlayarak şekil verin.

Ardından da iki ucunu sararak simit haline getirin.

Şekillendirdiğiniz simitleri önce pekmezli suya, ardından susama bulayıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Tepside 25 dakika dinlendirin.

230 derece fanlı ayarında ısıtılan fırının içine bir kap su koyun.

Ardından da üzerleri kızarana kadar 13 dakika pişirin.

Sahurluk simit tarifiniz hazır.

