



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SAMSUN SİMİDİ (SAMSUN)

<https://karadeniz.gov.tr>

Samsun simidinin hamurunda çok az maya kullanılır. Bu nedenle hamuru sert olur. Simit için yoğrulan hamura pekmez karıştırılır. Samsun Simidini diğer yerlerde yapılan simitten ayıran bazı bariz özellikleri vardır. Hamurunun yarı sert, mayasının olabildiğince az, mayalama / fermantasyonunun kısa olması, pekmez olarak genellikle dut pekmezinin ve üretimde bol susam kullanılması Samsun simitini diğer yerlerde yapılan simitlerden ayırmaktadır.

---

© lezzetler.com tarif no:154710 • adı:Samsun Simidi (Samsun) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:10.04.2025 - 21:03