



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT ARASI SANDVIÇ

5 su bardağı un
1 çorba kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı (kuru) hamur mayası
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı ılık su (maya için)
3 çorba kaşığı pekmez
1/2 su bardağı su
1 su bardağı susam
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
1 adet soğan
2 adet biber
200 gr edirne peyniri

Pekmez ve suyu karıştırıp, hafif derin bir tabakta kenarda tutunuz. Susamın tamamını hafif yayvan bir tabağa koyarak sallayıp, eşit bir şekilde yayılmasını sağlayınız.

Hamuru yapacağınız derin karıştırma kabına ılık su, toz şeker ve mayayı koyup kabarmasını bekleyiniz. Kabarmış mayanın içerisine tereyağı, tuz, su ve unu ilave edip, malzemeler toparlanana kadar yoğurunuz. Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde, yaklaşık 14-15 adet hamur koparıp her birini tekrardan yuvarlayınız.

Dinlendirdiğiniz hamur bezelerine sandviç şekli vermek için (tezgah üzerinde) ellerinizle yuvarlayarak 30-35 santim uzunluğunda, çubuk şeklinde uzatınız.

Tezgah üzerinde uzattığınız hamurun iki uçlarını birbirlerine zıt yöne doğru çeviriniz ve iki ucu birleştirerek bastırıp kapatınız.

Hazırlamış olduğunuz hamur halindeki sandviçleri önce pekmezli suya, oradan çıkarıp susama bulayınız ve tepsiye geniş aralıklarla diziniz.

Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra, kabarmaları için üstlerini örtüp bekletiniz.

Yaklaşık 2 saat kadar sonra, yeterince kabarmış olan simit sandviç ekmekleri önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar, yaklaşık 30 dakika pişiriniz, ılık veya soğukken ortadan uzunlamasına (ikiye ayırmadan) kesiniz. Arasına edirne peyniri dilimlenmiş domates soğanı ve biber ekleyip servis yapalım

