SİMİT DOLMASI (KARAMÜRSEL KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Karamürsel'e has özel tek yemeği, bilhassa Ramazan aylarında bolca pişirilip tüketilen SİMİT Dolmasıdır. SİMİT Dolması, ekmek fırınlarında simit biçiminde üretilen pidedir. Peynir (ekşimik veya kıyma) ince kıyılmış maydanozla karıştırılır. Bir kaba su konur. Diğer bir kapta da yumurta sütle çırpılarak bekletilir. Belli ölçülerde kestiğimiz simit dolmaların yan taraflarından kesilerek iç kısmındaki hamur kısmı alınır. Daha sonra simit dolmaları bir kapta hazırlanan suya batırıp yumuşaması sağlanarak suyu sıkılır. Önceden hazırlanan iç malzeme yan tarafından kesilmiş olan Simit dolmasının içine doldurulur ve avuç içiyle bastırılarak kapatılır. Bu işlem tamamlandıktan sonra sıvı yağ tavaya konup kızartılırken, hazırlanan simit dolmalar çırpılmış yumurtaya bandırılarak kızgın yağda kızartılır ve biraz soğuduktan sonra servis yapılır. Yağda kızartmayı sevmeyenler ve ağır gelenler için hazırlanan simit dolmaları tepsiyle dizilerek fırında da kızartılabilir.

ML® Simit Dolması için tıklayın
ML® Simit Dolması (görsel)

© lezzetler.com tarif no:38551 • adı:Simit Dolması (Karamürsel Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:08