



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

4 su bardağı un
30 gr. yaş maya
3 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı tuz
3 çorba kaşığı pekmez
1 su bardağı susam

Maya ve bir su bardağı ılık suyu bir saat bekletin. İki çorba kaşığı pekmezi bir su bardağı ılık suyla karıştırın. Unu bir kaba koyup ortasını havuz şeklinde açın. Mayayı, pekmezli suyu ve tuzu ortasına koyup yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp yuvarlayarak simit şekli verin. Bir su bardağı su ve kalan pekmezi karıştırın. Simitleri önce bu suya, sonra susama batırıp 200 derecedeki fırında pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.06.2023