



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

<https://yemek.name>

1 kg un
10 gram yaş maya
15 gram tuz
2,5 su bardağı su
Üzeri için:
1/2 su bardağı pekmez
1/2 su bardağı su
Susam

Maya suyun içinde eritilip köpürünceye kadar 10 dakika kadar beklenir.

Un ve tuz karıştırılır.

Ortada açılan havuza mayalı su dökülüp gluten açığa çıkana kadar yaklaşık 20 dakika yoğrulur.

Hamur 1 saat kadar mayalandıktan sonra simitlere şekil verilir.

Su ve pekmez karıştırılır.

Şekil verilen simitler bu sosa batırılı 2-3 dakika dinlendirilir.

Pekmezlenen simitler susama bulanıp, önceden 220 dereceye ısıtılan fırında 7-8 dakika pişirilir.

