



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker (1 çay kaşığına azaltılabilir)
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sirke
4 su bardağı un + yarım çay bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı susam
Yarım su bardağı pekmez + yarım su bardağı su karışımı

1 su bardağı ılık suyun içinde yaş mayayı ezin ve 5 dakika kadar bekletin.
Derin bir yoğurma kabına 3 su bardağı unu alın. Maya, süt ve sıvı yağı ekleyerek yoğurun.
Tuz, şeker, sirke ve 1 su bardağı daha unu ilave ederek yoğurmaya devam edin. (Duruma göre yarım çay bardağı daha un ekleyin)
Hamuru toplayıp üzerini bir bez ile örtün. 30 dakika kadar ılık bir yerde dinlendirin (mutfak serin ise fırını 40 dereceye ayarlayın ve 25 dk mayalanmaya bırakın.)
Mayalanan hamurunuzu ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın.
Bezeleri hafifçe unladığınız tezgahta 15 cm uzunluğunda şeritler yapın.
İki şeridi bir ucundan birleştirin ve elinizle çevirerek sarmal yapın. Hazırladığınız sarmalı birleştirin.
Hazırladığınız simidi önce pekmezli suya sonrada susama bulayın.
Simit şekli verdiğiniz hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine 3-4 santim aralıklarla dizin. Tepside 15 dakika daha mayalanmaya bırakın.
200 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar (yaklaşık 15 dk) pişirin.

