



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

1 ay bardađı su
1 ay bardađı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı Őeker
1 paket toz maya
Alabildiđi kadar un
zeri için;
Yarım ay bardağı su
Yarım ay bardağı pekmez
1 su bardađı kavrulmuŐ susam

Bir yoğurma kabına, su, süt, sıvıyağ, yoğurt, tuz, Őeker, maya ve alabildiği kadar un konarak hamur yoğurulur. Hazırlanan hamur yarım saat dinlenmeye bırakılır. Süre sonunda hamur 8 bezeye ayrılır. Her beze tezgahın üzerinde yuvarlanarak uzun bir rulo yapılır. Rulo ortadan ikiye katlanır, kendi etrafında birbirine sarılarak bir burgu elde edilir. Burgunun uçları birleŐtiren, simit Őekli elde edilir. Bir kaptaki su ve pekmez karıŐtırılır. Hazırlanan simitler önce sulu pekmeze batırılır. Daha sonra kavrulmuŐ susama bulanır, yağlı kağıt serilmiŐ fırın tepsinde dizilir. Mayasını alması için tepsi yarım saat bekletilir. 190 derece fırında piŐirilir.

