EVDE SİMİT

1 kilogram un
1 tatlı kaşığı toz şeker
10 gram yaş maya ya da 2 tatlı kaşığı instant maya
3 tatlı kaşığı tuz
Su
Üzeri için:
1 bardak su
1 bardak üzüm pekmezi ya da akçaağaç şurubu
Bol susam (kavrulmuş)

Unu, tuzu, şekeri ve toz mayayı hamuru yoğuracağınız geniş bir kaba alın. Azar azar su ilave ederek kulak memesinden daha sert bir hamur elde edin. Hamuru en az 15 dakika yoğurun. Hamurunuzun üstünü streç folyo ile kapatın, hacmi iki katına çıkana kadar mayalansın. Etrafını battaniye ile kapatıp sıcak bir ortam sağlarsanız daha kısa sürede mayalanır. Yaş maya kullanacaklar, mayayı 1 çay kaşığı şekerle biraz suyun içinde bekleterek kabarmasını sağlayıp una ilave edebilir.
Mayalanmış hamurdan bezeler alıp uzun uzun çubuklar yapın. Ucunu birleştirin, bunu yaparken iki uç birbiriyle kaynaşsın yoksa açılma olur. Hamur elastik olduğu için halkaları elinizle çevire çevire rahatça büyütün. Siz diğerlerini hazırlarken bitirmiş olduğunuz hamur halkaları tezgahta biraz daha mayalansın.
Bu esnada geniş bir tencerede su ve pekmezi kaynatın. Pekmez ve suyun ölçüleri bire bir olmalı ama isteyen yarım ölçü pekmez de kullanabilir. Sıcak pekmezli suya simit halkalarını tek tek koyun gerekirse çevirin. Fazla bekletmeden alın ve suyunu süzün, süzgeç kepçe kullanırsanız kolay olur. Susama bulayın.
Tepsiye dizin ve 230 derecede üstleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:141704 • adı:Evde Simit • gönderen:miraç onat • indirme tarihi:21.04.2025 - 00:47