



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİMİT

1 kg un  
2.5 su bardağı su  
¼ yaş maya  
2 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
50 gr pekmez  
½ çay bardağı su  
Kavrulmuş susam

Geniş bir kaba elenmiş unu alın. İçerisine su, yaş maya ve tuzu ekleyin. Hamuru yoğurmaya başlayın. Normal hamurdan daha sert bir kıvam elde edeceğiniz için hamuru iyice yoğurmalısınız. Hamuru yaklaşık 15 dakika mermer tezgahta yoğurun. Hamuru eşit bezelere bölün ve elinizle hamuru yana doğru uzatın. Bezeleri nemli bir bezle örtüp dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş hamuru şerit şeklinde uzatın ve halka şekli verin. Geniş bir kaptaki pekmez ve suyu karıştırın. Dinlenmiş hamurları pekmezli suya bandırın. Simit hamurlarını suyunu akıtması için demir bir tel üzerine dizin. Suyu akan simitleri kavrulmuş susama bandırın ve yağlı kağıt olan fırın tepsisine alın. Simitleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.

