



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 paket kuru maya
4 su bardağı un
Üzeri için:
Yarım çay bardağı su
Yarım çay bardağı pekmez
1 kase susam

Derin bir kabin içerisine ılık süt, ılık su, maya ve şekerini koyun ve karıştırın.

Ardından içerisine yumurtayı da kırarak güzelce karıştırın.

Bu karışımın içerisine azar azar un ilave edin.

Tuzu da ekleyerek güzelce yoğurun ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.

Üzerini nemli bir bezle örtün ve oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalandıktan sonra minik bezeler halinde ayırın.

Bezelerin her birini rulo şeklinde uzatın ve ikisini birbirine örgü biçimde sarın. Ardından uçlarını birleştirin.

Suyla pekmezi karıştırın.

Susamları da hafif kavurun ve soğumaya bırakın.

Hazırladığınız simitleri önce pekmezli suya ardından susama bulayın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisinin üzerine aktarın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında ortalama 25-30 dakika kadar pişirin.

