



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

<https://www.sabah.com.tr>

1 ay bardağı fındık yağı
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket (10 gram) instant maya
Bir tutam tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
4 su bardağı un
Yeteri kadar ılık su
Üzeri için:
3 orba kaşığı pekmez
Yarım ay bardağı su
2 su bardağı susam

Simit hamuru için fındık yağı, yumurta, süt, maya, tuz, tozşeker ve unu yoğuma kabına alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su ilave edip, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve iki misli kabarana kadar oda sıcaklığında dinlendirin. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. İnceltip iki ucu birleştirin ve simit şekli verin. Üzeri için pekmezi bir kapta su ile açın. Simitleri önce pekmezli suya sonra susama bulayın ve yağlanmış tepsiye aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.

