



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SİMİT

- 1 kg un
- 1 paket (42 gram) yaş maya
- 3 su bardağı ılık su
- 1 çorba kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı pekmez
- 1 su bardağı susam

Mayayı, bir su bardağı ılık suda eritin. Kabarması için 2-3 saat kadar bekletin. Bir su bardağı ılık su ile 2 çorba kaşığı pekmezi karıştırın. Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp eritilmiş maya ile tuzu ilave edin. Pekmezli suyu azar azar ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak simit şekli verin. Derin bir kaptaki kalan 1 su bardağı suyu, 1 çorba kaşığı pekmezle karıştırın. Susamı geniş bir tabağa yayın. Hazırladığınız hamurları pekmezli suya batırıp çıkarın ve susama bulayın. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp simitleri aralıklı olarak tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Servis yapın.

