



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

Hamuru için:

7,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı instant maya

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı ılık su (+1/4 su bardağı daha)

Toz şeker

Üzeri için:

½ su bardağı pekmez

1 tatlı kaşığı un

¼ su bardağı su

1,5 su bardağı kavrulmuş susam

5 su bardağı unu derince bir kaba alın ve tuzu serpip karıştırın.

Ortasını havuz gibi açın ve ılık suyun içinde çözdürdüğünüz mayayı bu havuza ekleyin.

Kenarlardan unları yavaş yavaş alarak yoğurmaya başlayın ve azar azar un ilavesine devam edin.

Hafifçe ele yapışan bir hamur elde edince üstünü örtün ve ılık bir yerde mayalanmaya bırakın, yaklaşık 30 dakika.

Hamur mayalanırken susamı yağsız bir tavada hafifçe rengi değişene dek kavurun.

Ayrı bir kapta da pekmezi, unu, suyu karıştırın.

Mayalanmış hamurun üstüne 1 kaşık kadar daha un serptikten sonra hafifçe yoğurun ve hamuru 16 eşit parçaya bölün.

Her bir parçayı yuvarlayın ve tezgahta uzun silindir şeklinde avucunuzla açın. Yaklaşık 15 santimetrelilik parçalar yapın.

Her bir hamuru birbirine sarmal şeklinde sarıp iki ucunu birleştirin ve simit şekli verin.

Hazırladığınız simitleri önce pekmezli karışıma sonra da kavrulmuş susamlara batırın.

Yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırının dibine biraz su serptikten sonra tepsiyi fırına verin.

250 derecede 5 dakika pişirdikten sonra dereceyi 200 dereceye düşürün ve 20 dakika daha pişirin. Fırından alın ve sıcak sıcak servis edin.

