



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT

Başka bir ülkede göremeyeceğiniz simit; un, maya, pekmez ve susamdan oluşmaktadır. Bunun 3 çeşit türü vardır.

Taban simidi, fırın içine ekmek gibi kürekle atılmaktadır.

Tava simidi, tavada pişirilen türüdür.

Kazan simidi, az susamlı olan ve parlak görünümlü simittir.

Simitteki renk ve lezzet farkı, şehirlerde farklı olması tamamen pekmezleme denen aşamadaki farklı uygulamadan kaynaklanır. Bu İstanbul'da soğuk, İzmir, Bursa, Ankara ve bazı illerde sıcak olarak yapılmaktadır. Sıcak yapıldığında pekmez ve su aynı oranda karıştırılarak kaynatılır. Halka şeklindeki simitler bu kaynar pekmezli karışıma batırılır. Yani bir nevi ön pişirme yapılır. Ardından susama batırılarak fırında pişirilir. Daha sonra buram buram nefis kokusuyla sunulur.

