



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı ılık süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya (11 gr)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4-4.5 su bardağı un (kontrollü)
Üzeri için;
1 su bardağı su
Yarım çay bardağı pekmez
Kavrulmuş susam

Yoğurma kabına ılık suyu, ılık sütü, mayayı, şekerini, tuzu, sıvı yağı koyup karıştırırım.
Unu da katıp güzelce yoğuralım ne yumuşak ne sert olacak hamuru.
Hamuru mayalandırırım sıcak ortamda 1 saat aşağı yukarı.
Sonra hamurun havasını alıp 20 parçaya ayırırım.
Daha sonra bezeleri yuvarlayıp uzun şeritler yapalım hepsini.
2 uzun şeritleri birleştirip simit şekli verelim.
Sonra 1 su bardağı su, yarım çay bardağı pekmezi karıştırırım.
Önce pekmezli suya sonra kavrulmuş susama batırıp her yerine gelecek şekilde tepsiye dizelim.
10 tane simit çıkıyor.
İki tepsiye 5'er şeklinde simitleri dizelim.
Önceden ısıtılmış 220 ° alt üst ayarda üzeri kızarana kadar pişirelim.

