



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

4 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru maya
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 çay bardağı pekmez
1 çay bardağı su
1 su bardağı susam

Ilık suya maya ve şekeri ekleyerek karıştırın, 5 dakika bekletin.
Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin ve ortasını havuz gibi açın.
Mayalı karışımı ve sıvı yağı ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.
Hamurun üzerini kapatıp 1 saat mayalanmaya bırakın.
Mayalanan hamuru 8 eşit parçaya ayırın, her parçayı uzun rulolar haline getirin.
İkişerli gruplar halinde burgu yaparak halka şekli verin.
Pekmez ve suyu karıştırın, simitleri önce bu karışıma, ardından susama bulayın.
Önceden ısıtılmış 200 °C fırında 20-25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

