



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİMİT TİRİDİ (KASTAMONU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Kastamonu simidi (Kel Simit)

Kemik suyu

Sarımsak

Yoğurt

Kavrulmuş kıyma

Tereyağı

Kastamonu simidi diğer yörelerden farklı olarak, böreklik un ile mayalanıp yoğrulduktan sonra, hamur simit halkası haline getirilir ve 10 dakika bekletilir. Dinlenmiş hamur, içinde elma pekmezinin kaynadığı suda haşlanır. Daha sonra fırınlanarak hazır hale getirilir. Simitler bir tabağa küçük parçalar halinde doğranır. Tencerede kaynatılmış olan kemik suyu bu simitlerin üzerine dökülür. Bunun üstüne sarımsaklı yoğurt ve onun üstüne de 6-7 saat süresince ağır ateşte kavrulmuş kıyma dökülür. En üste ise eritilmiş tereyağı dökülerek hazırlanmış olur.

