



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOKAK SİMİDİ

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 paket instant maya
3,5-4 su bardağı un
Üzeri için:
Yarım çay bardağı su
Yarım çay bardağı pekmez
1 kase susam

Ilık su, ılık süt, şeker ve mayayı derin bir kasede karıştırıp maya canlanana kadar birkaç dakika bekleyin. Ardından yumurtayı kırıp karıştırın. Karıştırmaya devam ederek azar azar un ilave edin. Son olarak tuzunu ekleyip elinize yapışmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle ya da streç filmle örttüğünüz hamuru oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalandırın. Bu esnada pekmezi sulandırıp inceltin. Susamları hafifçe kavurup soğumaya bırakın. Mayalanan hamurdan minik bezeler koparın ve bu bezeleri elinizle çubuk haline getirin. İki çubuğu birbirine örgü gibi dolayıp iki ucunu birleştirin. Halkaları önce pekmezli suya ardından susama bulayın. Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine aktarın. Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. 25-30 dakika kadar fırınladığınız simitlerinizi hemen servis edin.

