



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOKAK SİMİDİ

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 paket kuru hamur mayası
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
5,5 su bardağı un
Üzeri için:
1,5 çay bardağı su
2,5 yemek kaşığı üzüm pekmezi
Susam

Sokak simidi tarifi için öncelikle bir kaba mayayı, toz şekerini, ılık suyu ve sütü koyup iyice çırpın. Maya iyice ezildikten sonra sıvı yağ, sirkeyi ve tuzu da ekleyerek karıştırın.

Ardından yavaş yavaş unu ekleyin ve hafif ele yapışan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Hamurun üzerini streç ile kapatıp 30-40 dakika dinlendirin.

Mayalanan hamurdan ufak bezeler yuvarlayın. Bezeyi ikiye bölüp uzun yuvarlak şekil verin. Daha sonra iki ucunu birleştirip birbirine bağlayın. Son olarak uç kısımlarını birleştirin ve simit şekli verin.

Simitlerin hepsini bitirdikten sonra bir kaba suyu ve pekmezi koyup iyice karıştırın. Hazırladığınız simitleri önce pekmezli suya sonrada susama bulayıp yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak dizin. Simitleri tepside 20 dakika daha mayalandırın.

Önceden ısıtılmış 180° fırında üzerleri kızarana kadar pişirip servis edin.

