



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOKAK SİMİDİ

5 su bardağı un
270 ml su
1 çay kaşığı yaş maya
1 yemek kaşığı tuz
Üzeri için;
4 yemek kaşığı pekmez
1/2 su bardağı su
2 paket susam (tavada kavrulmuş)

Unu mikserin içine alın.

Elinizle küçük parçalara böldüğünüz yaş mayaları unun içine ekleyin.

Daha sonra tuzu da ekleyip kaşıkla harmanladıktan sonra ortasında çukur açın ve ortasına ılık suyu dahil edin.

Hamur toparlandıktan sonra 6 dakika daha yoğurun hamuru mikserden alın.

Tezgahın üzerini unlayın ve hamuru uzun bir silindir halinde açın.

Hamuru; önce 4, daha sonra her bir parçayı 3'e bölerek toplamda 12 parçaya bölün.

Hamurları fırın tepsisine dizin ve üzerlerini bez ile örtüp sıcak bir ortamda 20 dakika mayalanmaya bırakın.

Bir tavayı ocağa alın ve içine pekmez ve suyu alıp, sürekli karıştırarak hafifçe ısıtın.

Mayalanan hamurlardan 2 tanesini tezgahın üzerine alın ve elinizle açarak ince ve uzun bir silindir haline getirin.

İki silindiri yan yana getirip, kıvrarak birbirine dolayın ve uçlarını halka şeklinde birleştirin.

Bütün bezeler hazır olduktan sonra, simitleri, önce pekmezli suya ardından kavrulmuş susama bulayıp fırın tepsisine alın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.05.2023