



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOKAK SİMİDİ

<https://www.aksam.com.tr>

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı sirke
1 paket instant maya (10 gr)
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tepeleme tatlı kaşığı tuz
5,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
Susam

Stand mikser kasesinde şeker, maya, 4 su bardağı un ve tuzu karıştırın.

Ilık su ve bitkisel yağ ekleyin.

Hamur bir araya gelene ve biraz yapışkan olana kadar hamur kancasını kullanarak karıştırın.

Hamur bir araya gelmiyorsa 2-3 yemek kaşığı çok amaçlı un ekleyin.

Hamuru, yapışkan olmayana kadar yaklaşık 8 dakika hamur kancasını kullanarak yoğurun.

Örtün ve iki katına çıkıncaya kadar 1.5 saat kabarmasına izin verin.

Bu arada susam tohumlarını bir tavada kızartın.

Ve pekmezi 1/2 su bardağı suyla karıştırın.

1.5 saat sonra hamuru yumruklayın ve 16 parçaya bölün.

2 parçayı her biri 25 inçlik tüpler halinde açın ve birbirine paralel olarak yerleştirin.

Bir bükülme yapmak için tüpleri zıt yönlerde döndürün.

Uçlarla tanışın ve bir yüzük yapmak için onları sıkıştırın.

7 halka daha yapmak için kalan 14 parça ile tekrarlayın.

Her halkayı pekmez ve su karışımına, ardından susam tohumlarına batırın ve parşömen kağıdı ile kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.

Gevşek bir şekilde örtün ve 20 dakika daha kabarmasına izin verin.

Fırını önceden 400F'ye ısıtın.

Simitler kahverengi olana ve tamamen pişene kadar fırında 12-15 dakika pişirin.

