



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOKAK SİMİDİ

1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı mahlep
2,5 su bardağı un
1 su bardağı süt ya da su
Üzeri için:
200 gram kavrulmuş susam
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı pekmez

Şeker, tereyağı, zeytinyağı, mahlep, sirke ve yumurtayı ılık su ya da sütle birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ve kuru mayayı ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 40 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Öncelikle pekmezle kaynamış ılık suya batırıp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitler tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.

