



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUDA SİMİT (YENİÇAĞA BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

3 su bardağı un
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı kuru maya
3/4 su bardağı ılık süt
1/4 su bardağı ayçiçek yağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz

Derin bir karıştırma kabına toz şeker, ılık süt ve kuru mayayı alın. İyice karıştırdığınız kuru maya karışımını, mayanın aktif hale gelmesi için 10 dakika kadar bekletin.

Köpürmeye başlayan mayaya, ayçiçek yağı ve yumurtayı ekledikten sonra tüm malzemeyi iyice karıştırın. Tuzla birlikte bir bardak unu katın ve malzemeleri yavaş yavaş elinizle karıştırın. Kalan unu azar azar ekleyerek hamuru toparlanana kadar karıştırın.

Kıvam alan hamuru, unlanmış mutfak tezgâhı üzerine aldıktan sonra 5 dakika kadar yoğurun.

Hafif bir şekilde yağlanmış karıştırma kabına aldığınız hamuru, kabarması için 2 saat kadar oda ısısında dinlenmeye bırakın. Yeterli büyüklüğe ulaşan ve dinlenen hamuru iki saat sonrasında mutfak tezgahının üzerine alın. Hamuru yavaşça yumruklayarak havasını alın.

8 eşit parçaya böldüğünüz hamurları, rulo şekline getirdikten sonra uç kısımlarından birleştirerek simit şeklini verin.

Şekil verdiğiniz hamurları, yağlı kâğıt üzerinde 15 dakika kadar dinlendirin. Derin bir kapta bol miktarda suyu kaynamaya bırakın.

Yeterli ısıya ulaştıktan sonra altını kısıtığınız suda, hazırladığınız simitleri arkalı önlü ters çevirerek 30 saniye kadar haşlayın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

