



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI SİMİT (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg buğday unu  
30 g yaş maya  
150 g susam  
250 g pekmez (Sulandırılmış üzüm pekmezi)  
100 g tuz  
1 litre ılık su

İlk olarak bir çorba kâsesinin içinde yaş maya ile yaklaşık bir çay bardağı ılık su karıştırılır. Daha sonra derin bir kabın içerisine un, tuz ve hazırlanan maya karışımı ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelene kadar iyice yoğrulur ve 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurlardan mandalina büyüklüğünde pazılar koparılır ve koparılan bu pazı iki eşit parçaya bölünür. Bölünen parçalar uzunlamasına rulo yapılır, bu iki rulo birbirinin çevresinde çevrilerek simit formu verilir. Şekillendirilen simitler sulandırılmış pekmeze batırılır ve pekmezi çekmesi için bir köşede yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirilir. Daha sonra susama bulanmış simitler kabarması için 10 dakika daha bekletilir. 240°C'de önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika pişirilerek servise hazır hale getirilir.

