



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİMİT

MasterChef

1,5 su bardağı ılık su  
1,5 çay kaşığı instant maya  
1,5 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
4 - 4,5 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 çay bardağı sıcak su  
1 çay bardağı pekmez  
1 kase susam (kavrulmuş)

Derin bir kabin içine ılık su, maya ve şekerini koyun güzelce karıştırıp 5 dakika bekletin. Karıştırma kabına unu ve tuzu koyup karıştırın ve mayalı karışımı üzerine dökün. Mikser ile ya da elinizde yoğurun ve ele yapışmayan yumuşacık bir hamur elde edin. Üzerini streç filmle ya da nemli bir bezle örtün ve oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmaya bırakın. Ardından tezgaha alın ve bezelere ayırın. Bezelerin her birini rulo şeklinde uzatın. İkisini birbirine örgü biçimde sarın. Ardından uçlarını birleştirin. Suyu pekmezi karıştırarak açın. Hazırladığınız simitleri önce pekmezli suya batırın. Ardından susama bulayın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsinde alın. 240 derecede önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar ortalama 25 dakika kadar pişirin.

