



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİTLER

4 ½ su bardağı (450 g) un
1 paket (10g) Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
1 ½ çay bardağı (150 ml) ılık su
1 çay bardağı (100 ml) süt
2 çay kaşığı kaşığı tuz
1 çay bardağı (100ml) sıvı yağ
Üzeri için:
½ su bardağı (105 g) pekmez
½ su bardağı (100 ml) ılık su
1 su bardağı (120 g) susam

Unu eleyerek karıştırma kabına alıp diğer hamur malzemelerini ekleyin. Pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar 10-12 dakika yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp, mayalanması için ılık ortamda 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru 1-2 dakika daha yoğurun.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Hamurları bir tepsiye dizin. Hamurların üzerini bir bezle kapatın. Mayalanması için ılık ortamda 10 dakika bekletin.

Hamurları tek tek tezgahın üzerine alın. Her hamura önce fitil şekli verin, sonra da uçlarını birleştirerek simit şeklinde tamamlayın.

Pekmez ve suyu, geniş ağızlı bir karıştırma kabı içerisinde karıştırın.

Susamı da geniş kaba aktarın.

Simit şeklini verdiğiniz hamurları, önce pekmezli suya batırın, sonra da susama bulayın.

Simit hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

