ZEYTİNLİ SİMİT

https://www.elele.com.tr

1 yaş maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
4.5 su bardağı un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sirke
Üzeri için:
4 yemek kaşığı pekmez
Yarım çay bardağı su
Susam
İçi için:
Dilimlenmiş zeytin

Mayayı ılık suyla ezin. Toz şekeri ilave edip 10 dakika bekletin. Unu derin bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Kalan bütün malzemeyi ekleyip yoğurun. üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru portakal büyüklüğünde bezelere ayırıp unlanmış tezgah üzerinde 1 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurların ortasına iki yemek kaşığı kadar dilimlenmiş zeytin koyun. Hamuru dikdörtgen olacak şekilde kenarlarından katlayın. Pekmezi su ile karıştırın. Simidi önce pekmezli suya sonra susama bulayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Mayalanması için 15 dakika daha bekletip önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:151504 • adı:Zeytinli Simit • gönderen:koçak • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:50