



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BEYPAZARI SİMİDİ



1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 su bardağılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
zeri için:
Yarım çay bardağı pekmez
Yarım çay bardağı su

- # Derin yoğurma kabına maya, şeker ve su konur. Parmak uçlarıyla maya dağılına kadar karıştırılır.
- # zerine süt, tuz ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zerine kapak kapatılır ve ılık bir ortamda en az 45 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda kabaran hamurun havasını almak için biraz un serperek birkaç tur yoğrulur.
- # Hamur 8 eşit parçaya bölünür. Her parçaya 2,5 karış boyunda baston şekli verilir. İki ucu birleştirilerek halka yapılır.
- # Simitler yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. zerine fırçayla su ve pekmez karışımı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.

Not: Pekmezli su simidin fazla kabarmasına engel olur ve parlak bir görünüm almasını sağlar.