



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

SUSAMLI SİMİT



2,5 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya (42 gr)
1 orba kaşığı toz şeker
1,5 talı kaşığı tuz
Yarım ay bardağı ayıcek yağı
Alabildiğı kadar un
zeri için:
1 su bardağı su
1 ay bardağı zm pekmezi
1 orba kaşığı un
1,5 su bardağı susam

- # Yoğurma kabına ılık su, maya ve şeker konur. Parmak uçlarıyla eritilir.
- # zerine tuz, ayıcek yağı ve sert bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Kivama geldikten sonra 2-3 dakika daha yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık bir yerde 1 saat dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada susam yağsız tavaya konur. Orta ateşte alt üst ederek rengi koyulaşana kadar kavrulur. Başka bir kaptaki su, pekmez ve un çırpılır.
- # Dinlenen hamur 16 eşit parçaya ayrılır. (Bu l ile 2 tepsi simit çıkar.)
- # Alınan beze iyice yuvarlak hale getirildikten sonra tam ortası baş parmakla delinir ve buradan çevire çevire halka şekli verilir.
- # Elde edilen halkalar önce pekmezli suya batırılır sonra soğumuş susama bulanır.
- # Simitler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Bu tarz simit yapımı Ankara bölgesinde uygulanır.