SUSAMLI SİMİT

2,5 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya (42 gr)
1 çorba kaşığı toz şeker
1,5 talı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı su
1 çay bardağı üzüm pekmezi
1 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı susam

Yoğurma kabına ılık su, maya ve şeker konur. Parmak uçlarıyla eritilit.
Üzerine tuz, ayçiçek yağı ve sert bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Kıvama geldikten sonra 2-3 dakika daha yoğrulur.
Hamurun üzeri 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 kapta s u, pekmez ve un çırpılır.
Dinlenen hamur 16 eşit parçaya ayrılır. (Bu ölçü 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 tepiye dizilir.
Önceden ısıtılış 200 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Bu tarz simit yapımı Ankara bölgesinde uygulanır.