



## Simit



**Süre:** 2 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

☐ **Mayalanma Süresi:** 45 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

## **Malzemeler:**

### **Hamur İçin:**

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1/4 su bardağı sıvı yağ

### **Kaplama İçin:**

- 1 çay bardağı üzüm pekmezi
- 1 çay bardağı su
- 1 su bardağı susam

## **Yapılışı:**

### **1. Hamurun Hazırlanması:**

1. Ilık su, şeker ve mayayı bir kaba alıp **5 dakika bekletin.**
2. Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin ve ortasını açın.
3. Maya karışımını ve sıvı yağı ekleyip **yumuşak bir hamur yoğurun.**
4. Üzerini örtüp **ılık bir ortamda 45 dakika mayalanmaya bırakın.**

### **2. Simitleri Şekillendirme:**

1. Mayalanan hamuru 6 eşit parçaya ayırın.
2. Her parçayı uzun şeritler haline getirip iki ucunu burarak halka şekli verin.

### **3. Pekmezli Karışıma ve Susama Bulama:**



1. Pekmez ve suyu bir kasede karıştırın.
2. Simitleri önce pekmezli suya, sonra bolca susama bulayın.

#### 4. Pişirme:

1. Simitleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
2. Önceden ısıtılmış **200°C fırında 20 dakika** altın rengi olana kadar pişirin.

#### 5. Servis:

- Sıcak sıcak, yanında peynir ve çayla servis edin.

>> **İpucu:** Simitin üzerinin iyice kızarması için **son 5 dakika fırının st rezistansını açabilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfađı