

Ev Simidi

Malzemeler

Hamuru için:

4,5 - 5 su bardagi un

1 paket kuru maya

1 yemek kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

2 su bardagi ilik su

Uzeri için:

1 su bardagi susam

Yarim cay bardagi pekmez

1 cay bardagi su

Yapilisi

Hamur malzemelerini bir kaba alip iyice yogurun. Uzerini kapatip 1 saat kadar mayalandirin.

Bu arada susami teflon bir tavaya koyup karistirarak kavurun ve sogumaya birakin.

Yayvan bir tabagin icinde pekmez ve suyu karistirin.

Mayalanan hamuru 10 esit parcaya ayirin. Her birini rulo yapin. (Yaklasik 30 cm uzunlugunda) Iki tanesini yan yana koyun, uclarini birlestirip kivirin ve simit sekli verin. Her bir simidi once pekmezli suya daha sonra da susama bulayip yagli kagit serilmis tepsiye yerlestirin.

200 derecede onceden isitilmis firinda uzeri kizarincaya kadar pisirin.

Afiyet olsun..