

## Istanbul Simidi

### Malzemeler

500 gram un,  
300 ml ilik su,  
1,5 cay k. kuru maya  
1 tatli k. tuz,  
Bulamak icin:  
Yarim su b. pekmez,  
.eyrek su b. su  
1 tatli k. un  
Uzeri icin:  
Susam

### Yapilisi

Genis bir kabin icine unu eleyin. Mayayi ilik suda eritin. Unun ortasina mayali suyu ve tuzu ekleyin. Yasa yavas karistiralim. Hamur kivam almaya baslayinca yogurmaya baslayin. Ele yapisiyorsa cok az un ilavesi yapabilirsiniz. Yogrulan hamuru bir kaba alin uzerine nemli bez ya da kapak kapatip ilik bir ortamda yaklasik 1 saat dinlendirin. Mayalanan hamuru kaptan cikarin ve icindeki havasini almak icin tekrar biraz daha yogurun. 5 esit bezeye ayirin.

1. bezeyi alip onu da esit 2 parcaya bolun. Rulo seklinde uzun bir serit hazirlayin. Ikinci parçayı da ayni sekilde rulo uzun serit yapin. Bir ucunu elinizle bastirarak birlestirin.

Hafifce uzatip orgu seklinde sarin. Son ucunu da elinizle bastirarak birlestirip simit seklini verin. Birlesim yerini kivrarak alta getirin. Tum bezeler icin ayni islemleri uygulayin.

Bir kabin icinde su ve unu eritelim. Iicine pekmezi ekleyin. Duz ve genisce bir tepsiye dokun. Susami da yine ayni sekilde duz ve genis bir tepsiye dokun.

Simitleri once pekmezli karisima bulayin. Daha sonra da her tarafi iyice susam oluncaya kadar bulayin. Hafif yaglanmis tepsiye simitleri yerlestirin. Onceden isitilmis firinda yaklasik 20-25 dakika uzeri kizarana kadar pisirin.