

Pekmezli Simit

Malzemeler

3,5 su bardagi un

1/2 paket yas maya

1,5 su bardagi ilik su

1 tatli kasigi tuz

1,5 yemek kasigi pekmez

Ayrlica;

1 su bardagi su

1 yemek kasigi pekmez

Uzerine;

susam

Yapilisi

Maya bir su bardagi suda eritilir ve kabarmasi icin en az 15 dakika bekletilir. 1/2 su bardagi su ile 1,5 yemek kasigi pekmez karistirilir. Unun ortasi havuz gibi acilir, eritilmis maya ve tuz eklenir. Pekmezli su azar azar eklenip kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edinceye kadar yogrulur. (Gerekirse su eklenebilir.) Yaklasik 15 dakika mayalanmasi icin bekletilir. Mayalanan hamurdan limon buyuklugunde parcalar kopartilir ve elde yuvarlanarak uzun bir serit yapilir. Serit ortadan ikiye katlanarak, uclari dondurulur ve birlestirilerek simit sekli verilir. 1 Su bardagi su ve 1 yemek kasigi pekmez genis bir kapta karistirilir. Simitler once pekmezli suya, sonra susama batirilir ve yagli kagit serilmis tepsiye dizilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda 25-30 dakika susamlar kizarincaya kadar pisirilir ve simitler hazir. ellerimize saglik