

## Sokak Simidi

### Malzemeler

Kavrulmus susam

Pekmez (daha kızarmış bir görüntü için)

Hamur Malzemeleri;

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı ılık taze krema yoksa süt de olabilir

1 yumurta

2 yemek kaşığı toz maya

2 yemek kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı tuz

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

4-5 su bardağı un

### Yapılışı

Orta ateşte sürekli karıştırmak kaydı ile en az yarım saat susamları kavuruyoruz. Yüksek ateşte susamların yarısı yanıyor, yarısı beyaz kalıyor, çok kızaranlar mısır gibi patlıyor, hatta susamın yağı cikip yanık bir koku çıkıyor ortaya, işte bu sebeple sürekli karıştırmak gerekiyor. Susamı kavurduktan sonra hamuru yogurma işlemine geçebiliriz. Ilık su, sütü yoguracağımız kaseye alıp üzerine toz şeker ve mayayı ilave edip karıştırıyoruz. Mayanın kabarması için 2-3 dk bekliyoruz. Mayamız kabardıkten sonra tuzu, sıvı yağı, yumurtayı ve unun 5 bardağını ekleyip hamuru yoguruyoruz. Elimize yapışan hamuru kalan 1 bardak unun yarısını da dokerek yumuşak bir hamur elde ediyoruz, eğer hala elinize yapışıyor ise kalan unu da ilave edebilirsiniz ama genelde ihtiyaç olmuyor. Hamuru yogurduktan sonra unlanmış tezgahın üzerine alıp, hamurun üstünü de unladıktan sonra, Sıcak su ile ıslatılmış temiz mutfak havlumuzu hamurun üzerine kapatıp hamuru dinlenmeye (mayalanmaya) bırakıyoruz. Yaklaşık yarım saat sonra hamurumuz iki katı büyüklüğüne çıkmış oluyor. Mayalanan hamuru uzunca rulo haline getiriyoruz. 10 esit parçaya bölüyoruz (bıçakla kesiyoruz). Her bir parçayı uzun serit haline getiriyoruz. Uzun seritimizi ikiye kıvırıyoruz. Sac örgüsü şeklini veriyoruz. İki ucunu elimizi hafif suyla ıslatarak birleştiriyoruz. Diğer hamurları da aynı şekilde şekil verip unlanmış tezgahın üzerinde hamurları dinlendiriyoruz. Pekmezin içine çok az su katıp, pekmezimizin kıvamını inceltiyoruz. Pekmeziniz yoksa pekmezle yapacağımız işlemin aynısını suyla da yapabilirsiniz. Simitimizin üstünü ve de alt kısmını fırça ile pekmezli sulu karışımından sürüyoruz. Daha sonra kavrulmuş susamlarımızın bulunduğu kabin içine simitimizi onlu arkalı susama batırıyoruz. Susamlara batırılmış simitleri önceden yağlanmış tepsiye veya benim gibi fırın telinin üzerine folyo ile kaplayıp sprey yağla yağladıktan sonra simitlerimizi teker teker aralarda boşluk olacak şekilde diziyoruz. Simitleri fırına vermeden önce fırını 200C 400 F de 5 dk ısıtın ve fırını kapatın. Fırının sıcaklığı ile simitlerin mayalanması daha hızlı oluyor. Isınmış fırında 10-15 dk mayalanan simitler. Böyle mayalandıklarında kabardıkları için ve yüksek ısı da piseceklerinden dolayı citir citir oluyorlar pistiklerinde. 500 F-250 C’de 10-15 dakika pisiriyoruz. Daha citir ve kızarmış olmasını isterseniz fırınınızın broil ayarında fırından çıkmadan önce 2 dk broilde kızartın.