

Sucuklu Peynirli Simit

Malzemeler

5 su b. un

yarım pk. yas maya

1 cay b. zeytinyagi

1 cay b. sut

1 tatli k. toz seker

tuz

su

IC HARCİ ICIN:

beyaz peynir

kasar peyniri

sucuk

MANTOLAMAK ICIN:

2 corba k. pekmez

su

susam

Yapilisi

Unu karistirma kabina aliyoruz. Ortasini havuz gibi aciyoruz. Havuzun icine yas mayayi koyuyoruz. Mayanin uzerine sutu ve zeytinyagini dokuyoruz. Unun uzerine de tuzu ve toz sekeri dokuyoruz. Ortaya az da ilik su dokuyoruz.

Mayayi elimizle eritiyoruz. Aciyi yavas yavas genisleterek hamurumuzu yoguruyoruz. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde ediyoruz. Hamurdan portakal buyuklugunde bezeler kopariyoruz ve yuvarliyoruz. Ic harci icin, beyaz peyniri, kasar peyniri ve sucugu kup kup dogruyoruz. Bezeleri elimizle aciyoruz.

Buyuttugumuz bezelerin ortalarına ic harcimizi paylastiriyoruz. Hamurun kenarlarına parmak uclarimizla su suruyoruz. Once bir kenarini kapatiyoruz. Sonra iki kenari kapatiyoruz. Kalan kenari da guzelce kapatiyoruz. Dikdortgen hamurlar elde ediyoruz. Pekmezi genis bir kaseye dokuyoruz. Biraz su dokerek kivamini aciyoruz. Ayri bir kaseye de susami koyuyoruz. Hamurlari once pekmezli suya koyuyoruz. Her tarafi islaninca susama buluyoruz ve elimizle hafifce bastiriyoruz. Yaglanmis firin tepsisine diziyoruz. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisiriyoruz.