



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Susamlı Mini Simit



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/3 su bardağı üzüm pekmezi
- 1/2 su bardağı su
- 2 su bardağı kavrulmuş susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, susam.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Peynir, zeytin ve çayla kahvaltıda servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Un, su, maya, şeker ve tuzla elastik hamur hazırlayıp mayalandırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Halkaları yapın:

- Küçük bezeleri ince rulolar halinde uzatıp uçlarını birleştirin.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Kaplamayı uygulayın:

- Halkaları sulandırılmış pekmeze ve ardından susama bulayın.
- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

4. Pişirin:

- 220°C fırında koyu altın renk alana kadar 18-20 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Susamı önceden kavurmak simit kokusunu belirginleştirir.

Kiraz'ın
Mutfağı