

Simit

Süre: 2 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
□□ **Mayalanma Süresi:** 45 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1/4 su bardağı sıvı yağ

Kaplama İçin:

- 1 çay bardağı üzüm pekmezi
- 1 çay bardağı su
- 1 su bardağı susam

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık su, şeker ve mayayı bir kaba alıp **5 dakika bekletin**.
- Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin ve ortasını açın.
- Maya karışımını ve sıvı yağı ekleyip **yumuşak bir hamur yoğurun**.
- Üzerini örtüp **ılık bir ortamda 45 dakika mayalanmaya bırakın**.

2. Simitleri Şekillendirme:

- Mayalanan hamuru 6 eşit parçaya ayırın.
- Her parçayı uzun şeritler haline getirip iki ucunu burarak halka şekli verin.

3. Pekmezli Karışıma ve Susama Bulama:

- Pekmez ve suyu bir kasede karıştırın.
- Simitleri önce pekmezli suya, sonra bolca susama bulayın.

4. Pişirme:

- Simitleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
- Önceden ısıtılmış **200°C fırında 20 dakika** altın rengi olana kadar pişirin.

5. Servis:

- Sıcak sıcak, yanında peynir ve çayla servis edin.

>> **İpucu:** Simitin üzerinin iyice kızarması için **son 5 dakika fırının üst rezistansını açabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı