



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərce Yemək Tərifləri

Beypazarı Simiti

Beypazarı Simidi



1 kibrit qutusu qədər yaş maya
1 çay qaşığı toz şəkər
1 su stəkani ilıq su
1 su stəkanisılıq süd
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri üçün:
Yarım çay stəkani bəkməz
Yarım çay stəkani su

- # Dərin yoğurma qabına maya, şəkər və su qoyular. Barmaq uclarıyla maya dağılana qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə süd, duz və orta sərtlikdə konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmirin üzərinə qapaq bağlanılır və ilıq bir mühitdə ən az 45 dəqiqə gözlənilir.
- # Müddət sonunda qabaran xəmirin havasını almaq üçün bir az un səpərək bir neçə dövr yoğurular.
- # Xəmir 8 bərabər parçaya bölünər. Hər parçaya 2,5 qarış boyunda çəlik şəkli verilir. İki ucu birləşdirilərək xalqa edilir.
- # Simitlər yağlı kağız sərilmiş nimçəyə yerləşdirilər. Üzərinə fırçayla su və bəkməz qarışığı sürülür.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir, qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Bəkməzli su simitin çox qabarmasına mane olar və parlaq bir görünüş al/götürməsinə təmin edər.