



Cimabelle con Sesamo

Susamli Simit



2,5 bicchieri d'acqua
1 pacco di lievito in fresco
1 cucchiaio di zucchero
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo bicchierino olio di girasole
In quantità di farina
Per interno;
1 bicchiere d'acqua
1 bicchierino cremata di uva
1,5 bicchieri di sesamo

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua lievito e zucchero si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiungono sale olio e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi si coperta in pasto e si lascia a riposare circa per un'ora.
- # In questo momento il sesamo si mette in una padella e si arrossisce poi in un'altra ciotola si miscelano l'acqua e cremata di uva.
- # Imposta riposato si condivide 16 pezzi uguali.
- # Poi questi pezzi si rotolano e poi dal mezzo si fa un buco e dopo si muove così si preparano le ciambelle.
- # Le ciambelle preparate si fanno muovere dalla cremata poi dal sesamo.
- # Le ciambelle preparate si filano nel vassoio oliato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi circa per mezz'ora.
- # Servirsi caldo oppure fresco.

Nota: Le ciambelle preparano in questo formato nella zona di Ankara.