



## Турецкие бублики (симит)

Susamli Simit



2,5 стакана теплой воды  
1 кубик (42 гр) сырых дрожжей  
1 ст.л. сахара  
1,5 ч.л. соли  
5-6 ст.л. растит. масла  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Сверху:  
1 стакан воды  
0,5 стакана бекмеса (сгущенный сок винограда)  
1 ст.л. муки  
1,5 стакана кунжута

- # Дрожжи растворить в теплой воде с сахаром.
- # Добавить соль, масло и добавляя муку замесить упругое тесто.
- # Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
- # Кунжут поджарить на среднем огне в сковороде без масла, помешивая. В отдельной чашке взбить воду, бекмес и муку.
- # Тесто разделить на 16 равных частей.
- # Каждую часть скатать булочкой, затем в середине большим пальцем сделать отверстие и увеличивая это отверстие придать булочке форму кольца.
- # Затем кольца обмакнуть в смесь бекмеса воды и муки и обвалять в остывшем кунжути.
- # Положить симиты в противень застеленный бумагой для выпечки и поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь минут 30.
- # Подавать теплыми или горячими.

Такие симиты готовят в г.Анкара.