Bartın Ramazan simidi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
300 g	Su 1½ su bardağı
8 g	Tuz 1¼ çay kaşığı
8 g	Dut pekmezi
600 g	Su 3 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Un, 300 ml su ve tuzu geniş bir kapta karıştırıp 40-45 dakika yoğurarak sert bir hamur elde edin.
   40 dk
2. Hamuru 5-6 dakika dinlendirin, 30-40 g'lık bezelere bölüp yuvarlayın ve uçlarını birleştirerek simit şekli verin.
   5 dk
3. Dut pekmezini 600 ml suyla açıp 12-15 dakika kaynatın. Karışım akışkan kalmalı. Soğuması için bekletin.
   12 dk
4. Simitleri pekmezli karışımda 3-5 dakika bekletin, çıkarıp tahta üzerine dizin ve fırında 4-5 dakika kurutun.
   3 dk
5. Simitleri 200 derece fırında, içi çekene kadar 30-40 dakika pişirin.
   30 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1706 (Bartın Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/bartin-ramazan-simidi