LISÄÄ RESEPTEJÄ
WWW.HUNAJA.FI

VAPPUSIMA

- 8 l vettä
- 500 g Hunajayhtymän hunajaa
- 300 g sokeria tai fariinisokeria
- 2-3 sitruunaa
- ¼ tl tuoretta hiivaa
- rusinoita

Kuori ja viipaloi sitruunat. Kiehauta osa (3-4 l) vedestä ja kaada sokerin päälle sankoon. Sekoita kunnes sokeri sulaa. Lisää loppu vedestä kylmänä. Hunajan kannattaa sekoittaa joukkoon mieluummin vasta tässä vaiheessa, eli kun vesi on vain lämmintä eikä kuumaa, ja kun hunaja sulaa vielä helposti sekaan. Lisää sitruunaviipaleet simaan. Liuota hiiva pieneen vesimäärään ja lisää se haaleaan seokseen.

Anna siman käydä huoneenlämmössä seuraavaan päivään. Siivilöi ja pullota sima. Lisää jokaiseen pulloon sokeria n. ½ tl ja muutama rusina. Sulje pullot ja säilytä viileässä. Sima on valmista noin viikon kuluttua eli kun rusinat ovat nousseet pintaan ja sima kirkastunut. Säilytä sima viileässä ja käytä noin viikon kuluessa.

HUNAJAYHTYMÄ

RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit
www.facebook.com/hunajayhtymä