



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KANDİL SİMİDİ

1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

2 çorba kaşığı çörekotu

1 çay bardağı susam

Mayalı hamur için:

4.5 su bardağı un

5 tatlı kaşığı kuru maya

5 kahve fincanı margarin

2 yumurta,

Yarım çay kaşığı mahlep

1.5 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Yaklaşık 1 kahve fincanı ılık süt

Mayalı hamur malzemelerini bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Üzerini örtüp sıcak bir ortamda 20-25 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yuvarladığınız hamurlara halka şekli verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Hazırladığınız simitlerin bir kısmını çörekotu ile süsleyin. Kalan simitler için bir kaptaki şekerli su hazırlayın. Simitleri önce bu suya sonra susama batırın. Böylece simitlerin her tarafı susamla kaplanmış olur.

Süslediğiniz simitleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Mayalanmak üzere 25-30 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

[ML® Acı Çörek için tıklayın](#)

