



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 ay kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı tuz
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 yumurtanın akı
- 1 kase susam
- Alabildiğince un
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

Margarin elle iyice yumuşatılır. Sıvı yağ, yumurtanın sarısı, şeker, tuz, yoğurt ilave edilir, iyice yoğurulur. Yavaş yavaş un ilave edilir. Unun üzerine kabartma tozu da konur. Hamur sertleşene kadar un ilave edilir. Hamurumuz kıvama gelince cevizden biraz büyükçe toplar yaparak onlara simit gibi şekil verelim,. Yağlı tepsiye dizelim. Hepsini bu şekilde yapınca simitlerimizi bu defa önce yumurtanın beyazına sonrada susama bulayarak yerlerine koyalım. Isıttığımız fırına koyarak pişirelim. Kızarınca fırından çıkaralım. Simitlerimizi soğuyunca tepsiden çıkaralım.

[ML® Eylül Güneşi için tıklayın](#)