



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KANDİL SİMİDİ

### MALZEMESİ:

- 1 bardak süt
- 5 kaşık margarin
- 5 kaşık zeytinyağı
- 1 kaşık tuz
- 1 kaşık mahlep
- 1 kahve kaşığı karbonat

### HAZIRLANIŞI:

Biraz un tepsiye konur, ortası çukurlaştırılır, süt ısıtılır buraya dökülür. İki cins yağ da ilave edildikten sonra tuz, mahlep, ve karbonat konur ve bir yandan karıştırılırken bir yandan un ilave edilir. Hazırlanan hamur kulak memesi yumuşaklığını alana kadar un katılmağa devam edilir. Bu yumuşaklık elde edilince hamurdan birer parça koparılıp simit yapılır. Bir tas içinde çırpılan yumurta akına bulanır başka bir kaptaki susama batılır yağlı tepsiye dizilir. Orta hararete fırında pembeleşene kadar pişirilir.

[ML® Nal Çöreği için tıklayın](#)