



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİTİ

MALZEMELER

250 gr. yumusak margarin
4 çorba kasığı yoğurt
1 kahve fincanı siviyağ
1 çorba kasığı mahlep
2 kahve kasığı tuz
1,5 kahve kasığı kabartma tozu
Aldığı kadar un (5-6 su bardağı)
1 yumurta (sarısı hamura aki üstüne)
50 gr. susam

YAPILIŞI

Bir tepsiye yumusak margarin, siviyağ, yoğurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarısı konup karıştırılır. Elenmiş un ilave edilir. Kulak memesi yumusaklığında bir hamur hazırlanır. 10-15 dak. dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Simitler yapılır. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararetle fırında pisirilir.

ML® Cipsli Çörek (görsel)



Fotoğraf "pandemir" tarafından gönderildi. 28.04.2020