



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİTİ

### MALZEMELER

250 gr. yumusak margarin  
4 çorba kasigi yoğurt  
1 kahve fincani siviyağ  
1 çorba kasigi mahlep  
2 kahve kasigi tuz  
1,5 kahve kasigi kabartma tozu  
Aldigi kadar un (5-6 su bardagi)  
1 yumurta (sarisi hamura aki üstüne)  
50 gr. susam

### YAPILIŞI

Bir tepsiye yumusak margarin, siviyağ, yoğurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarisi konup karistirilir. Elenmis un ilave edilir. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlanir. 10-15 dak. dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararetili firinda pisirilir.

ML® Cipsli Çörek (görsel)



Fotoğraf "pandemir" tarafından gönderildi. 28.04.2020