



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİTİ

MALZEMELR:

250 GR MARGARIN

2 KASIK YOĞURT

1 KABARTMA TOZU

1 FİNCAN TOZ SEKER

1 TATLI KASIGI MAHLEP

1 CAY KASIGI TUZ

1 YUMURTA (SARI ICINE BAYAZI ÜSTÜNE)

YETERİNCE SUSAM

1/2 KG UN

YAPILISI:

Margarin el ile yumsatılır yoğurt, sarı, seker, tuz, mahlep, un, bütün malzeme güzelce yogrulur. (aksam yogurup sabah yaparsanız daha iyi sonuc alırsınız) bir iki saat dolapta dinlendirin. Küçük pacalara ayırarak yuvarlayınız önce yumurta akına sonra susama iki tarafında bulayın tepsiye dizin. 190-200 derecede güzelce pisirin sogunca servis yapın.



Fotoğraf "hekim hanım" tarafından gönderildi. 23.01.2020