



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
Yarım paket eritilmiş margarin
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1,5 tatlı kaşığı mahlep
Tuz
Aldığı kadar un
Üzerine:
3 adet yumurtanın akı
Susam

Sütü, sıvıyağı, eritilmiş margarin, yumurta sarısını, tozşekeri, kabartma tozunu, mahlebi, yeterince tuzu bir kaptaki karıştırın. Bu malzemenin alacağı kadar unu yoğurma esnasında azar azar ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ettiğinizde hamuru 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz iriliğinde parça koparıp, 10 cm uzunluğunda çubuk hazırlayın. Çubuğun iki ucunu birleştirin. Kalan hamuru da bu şekilde hazırlayın. Simitleri önce çırpılmış yumurta akına, sonra susama bulayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık servis yapın.



Fotoğraf "Al Pay" tarafından gönderildi. 14.11.2019