



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

125 gr. margarin
1 ay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı sirke
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 orba kaşığı yoğurt
1 yumurtanın sarısı içine, üstüne akı
Aldığı kadar un
Susam

Tüm malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur. Yuvarlak halkalar yapıp önce yumurta akına sonra susama bastırılıp fırına verilir.

[ML® Puro için tıklayın](#)

