



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

4 su bardağı un
20 gr. yaş maya
2 adet yumurta
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay bardağı su
2 adet yumurta akı
1 su bardağı susam

Hamur için gereken tüm malzemeleri bir kapta yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp halka şeklini verin. Un, şeker, su ve yumurta aklarını bir kapta iyice çırpın. Simitleri önce bu harca bulayın, daha sonra susatama batırın. Bir fırın tepsisine dizerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.

