



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

<https://www.colyakankara.org.tr>

125 gram margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı süt
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
3 ay kaşığı tuz
2 yumurta (1 adet içine tam diğerinin yarısı konur)
Susam
Aldığı kadar piriç unu

Margarin pudra şekeri iyice yoğrulur. Diđer malzemeler sıvıyağ, süt yumurta, tuz konup yoğrulur.10 dakika dinlendirilir.

eviz büyüklüğünde parçalar alıp simit şekli verilip yumurta akına sonra susama batırılır. Tepsiyeye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 175 C de hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınıp soğuk servis yapılır.



Fotođraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020