



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİTİ

MALZEMELER

250 gr. yumusak margarin
4 çorba kasigi yoğurt
1 kahve fincani siviyağ
1 çorba kasigi mahlep
2 kahve kasigi tuz
1,5 kahve kasigi kabartma tozu
Aldigi kadar un (5-6 su bardagi)
1 yumurta (sarisi hamura aki üstüne)
50 gr. susam

YAPILIŞI

Bir tepsiye yumusak margarin, siviyağ, yoğurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarisi konup karistirilir. Elenmis un ilave edilir. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlanir. 10-15 dak. dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararetili firinda pisirilir.

ML® Cipsli Çörek (görsel)



Fotoğraf "pandemir" tarafından gönderildi. 28.04.2020