



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL KANDİL SİMİTİ

Malzemeler

- 1 yumurtanın sarısı (aki üzerine kullanılacak)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kasığı mahlep
- 4 kasık yoğurt
- 1/3 bardak sıvıyağ
- 250 gr. margarin yada tereyağı
- Aldığı kadar un (4,5- 5 bardak kadar)

Hazırlanışı

- Oda ısısındaki margarin yada tereyağını, sıvıyağı, yumurta ve yoğurdu geniş bir kaptaki karıştırın.
- Un, kabartma tozunu eleyerek üstüne ilave edin.
- Mahlep'i ekleyip hamur yapın. Ne çok kati nede çok yağlı, yumuşak olmamalı
- Yarım saat kadar dinlenmeye bırakın.
- Hamurdan mandalinadan küçükce parçalar koparıp tahta üstünde parmak uçlarınızla uzunca cubuk şekli verin.
- Daha sonra hamurdan cubuga geniş, yayvan bir S şekli verip uc kısımlarından birleştirin.
- Hepsini bu şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Üstüne 1 tatlı kasığı su ve bir çimdik tuz ile hafifce cirpilmis yumurta aki sürüp corekotu serpin.
- Isitilmiş 200 C dereceli fırında üstü kızarana kadar pisirin.

Not: Aynı hamurdan küçük simit şekli vererek kandil simidide yapabilirsiniz. Cirpilmis yumurta akini ufak bir kaseye koyup simit şekli verdiginiz hamurları önce yumurta akına sonra susama batırıp tepsiye o şekilde yerleştirin.

[ML® Çatal için tıklayın](#)