



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

1 paket margarin
1 su bardağı yağurt
1 yemek kaşığı sirke
2 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 yemek kaşığı mahlep
Yeterince un
Yeterince susam
2 adet yumurta akı

Yumurta akı ve susam hariç diğer malzemeleri geniş bir kab içinde yeterince un ile karıştırıyoruz, karışım kulak memesi kıvamına getirilir. Kıvamına gelen hamur simit şeklinde yapılır. Daha sonra yumurta akına ve ardından bolca susamlanarak yağlanmış tepsiye dizilir. Daha önceden 120 derecede ısınmış olan fırında pişirilir.



Fotoğraf "boylam" tarafından gönderildi. 10.09.2020