



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı mahlep
Aldığı kadar un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
1 çay bardağı susam
3 çorba kaşığı çörekotu

Bir kabin içine bir miktar un, kabartma tozu, mahlep, şeker ve tuzu karıştırın. Üzerine tereyağı, yoğurt ve zeytinyağını koyun, yumurta sarısını içine bırakın ve hamur haline getirin. Un ayarını kıvama gelinceye kadar koyup hamur tutun. Cevizden büyük parçalar kopartıp simit şekline getirin ve önce yumurta akına sonra susama, çörekotuna bulayıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020