KANDİL SİMİDİ

https://migros.com.tr

200 gr. oda sıcaklığında margarin
2 adet yumurta (sarısı hamura, beyazı dışına)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
200 gr. susam
Çörekotu

1. Oda sıcaklığındaki yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın.
2. Geniş bir yoğurma kabına 4 su bardağı unu ekleyin ve ortasına çukur açın.
3. Açtığınız çukurun içine margarini, yumurta sarılarını ve geri kalan tüm malzemeyi ekleyerek ele yapışmayan bir kıvama gelinceye kadar yoğurun.
4. Kıvama gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın.
5. Kopardığınız hamurları tezgah üzerinde yuvarlayarak parmak genişliğinde rulolar oluşturun ve daire şeklinde birleştirin.
6. Hazırladığınız simitleri yağlı kağıt ya da silpat serilmiş fırın tepsisine 1-2 cm aralıklarla dizin.
7. Tüm hamur bitene kadar aynı işlemi uygulayın.
8. Yumurta aklarına şekillendirdiğiniz simitleri batırın ve simitlerin tamamına sürün.
9. Sırasıyla isteğinize göre simitleri çörek otu ve susama bulayın.
10. 200 derece önceden ısıtılmış fırında simitlerin üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:108886 • adı:Kandil Simidi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:43