



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

250 gram margarin
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı elma sirkesi
1,5 çay bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı mahlep
2 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
2 yumurta
Susam
Çörekotu

Bir karıştırma kabına, eritilmiş margarin, sıvı yağ, sirke, yoğurt, tuz, şeker, mahlep, kabartma tozu ve alabildiği kadar un ile hamur yoğrulur. Hamur bir süre dinlendirilir. Hamurdan mandalina kadar bezeler hazırlanır, tezgah üzerinde çubuk yapılır, çubuğun iki ucu birleştirilerek simit şekli verilir. 2 yumurtanın sarıları ve beyazları ayrılır. Fırın tepsisine kağıt yayılır, hazırlanan simitlerin yarısı yumurta beyazına sonra da susama batırılır, tepsiye konur. Simitlerin kalan diğer yarısı tepsiye konur, üzerine yumurta sarısı sürülür, çok az çörekotu konur. Hazırlanan simitler 180 derece fırında pişirilir.

