



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

250 gram margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1/2 çay bardağı şeker
1/2 çay bardağı sirke
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Un
Susam

1. Yumurtanın sarısı ile beyazı ayrılır.
2. Yumurtanın akı ve susam dışındaki bütün malzemeler bir arada hamur haline getirilir.
3. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yavaş yavaş un ilave edilir.
4. Hamur kıvam alınca 2 cm. uzunluğunda çubuklar oluşturup uçlarını birleştirip halka yapılır.
5. Halkaları önce yumurta akına sonra da susama batırıp yağlanmış tepsiye dizilir.
6. 180 dereceye ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

