



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KANDİL SİMİDİ

Pelin Yanık

250 gram margarin
1,5 çay bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 orba kaşığı Őeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
zeri için:
Susam

Öncelikle margarini, sütü, sıvıyağı, Őeker,tu,z mahlebi bir kabın içine koyarak macun kıvamına getirin. Daha sonra içine kabartma tozunu ve yavaŐ yavaŐ unu ekleyin. Hamurumuz kulak memesinden biraz yumuŐak olacaktır. Hamuru yoğurduktan sonra dolapta 15 dakika kadar bekletin. Elinizle hamurumuzu parçalara ayırarak simit Őeklini verin verin. Bir kabın içine yumurta akını baŐka bir kabın içine de susamları koyun. YapmıŐ olduğumuz simit halkalarını önce yumurta akına sonra susama batırarak hafif yađladđımız tepsimize dizin ve 180 derece de simitlerimizin üzeri kızarana kadar piŐirin.

