



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

2 1/2 Su Bardağı Buğday Unu (250g)
10 Yemek kaşığı Tereyağ (150g)
8 Çay Kaşığı Mahlep (5g)
1 Adet Yumurta
1/2 Yemek Kaşığı Tuz (10g)
1 Yemek Kaşığı Toz Şeker (12g)
Pakmaya Yaş Maya (10g)
1/4 Çay Bardağı Su (25ml)
Üzeri için :
1 Adet Yumurta Sarısı
2 Adet Yumurta beyazı
50g Susam
10g Çörekotu

Fırınınızı önceden 180 derece ayarlayıp, ısıtın.

Bir karıştırma kabına un ve mahlebi eleyerek aktarın. Tereyağını da ekleyerek parmak uçlarınızı ve ellerinizi kullanarak birbirine yedirin.

Yaş maya ve suyu bir kaptaki karıştırarak eritin.

Un, mahlep ve tereyağı karışımı içerisine, su ve maya karışımını ekleyip karıştırın.

Üzerine tuz, şeker ve yumurtayı ekleyin.

Yoğurarak orta kıvamda bir hamur elde edin.

Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Kandil simidi şeklini verip, üzerine çırpılmış yumurta beyazı ve sarılarını sürün. İsteğe göre susam veya çörek otu serpiştirin.

Tekrar oda sıcaklığında minimum mayalanması için minimum 40 dakika bekletin.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

