



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KANDİL SİMİDİ



Bir karıştırma kabına, eritilmiş 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 ve alabildiği kadar un ile hamur yoğrulur. Hamur bir süre dinlendirilir.



Hamurdan mandalina kadar bezeler hazırlanır, tezgah üzerinde çubuk yapılır.



Çubuğun iki ucu birleştirerek simit şekli verilir.



2 yumurta kırılarak sarıları ve beyazları ayrı ayrı kaplara ayrılır.



Hazırlanan simitlerin yarısı yumurta beyazına batırılır.





Sonra da susama batırılır. Kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.



Simitlerin kalan diğer yarısı tepsiye konur, üzerine yumurta sarısı sürülür, çok az çörekotu konur.



Hazırlanan simitler 180 derece fırında pişirilerek, servise sunulur.