



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

<https://www.colyakankara.org.tr>

125 gram margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı süt
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
3 ay kaşığı tuz
2 yumurta (1 adet içine tam diğerrinin yarısı konur)
Susam
Aldığı kadar pirinç unu

Margarin pudra şekeri iyice yoğrulur. Diğerr malzemeler sıvıyağ, süt yumurta, tuz konup yoğrulur.10 dakika dinlendirilir.

Çeviz büyüklüğünde parçalar alıp simit şekli verilip yumurta akına sonra susama batırılır. Tepsiyeye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 175°C de hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınıp soğuk servis yapılır.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020