



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİDİ

500 g (5 su bardağı) un  
1 çay kaşığı mahlep  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı (20-24 g) toz şeker  
4 yemek kaşığı (125 g) tereyağı  
4 yemek kaşığı (125 g) margarin  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı Pakmaya Yaş Hamur Mayası  
Yarım çay bardağı ılık su  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı pekmez  
2 su bardağı (400 ml) su  
1 su bardağı (100-120 g) susam

Hamur için unu eleyin. Mahlebi, tuzu ve şekerini ekleyip harmanlayın. Ortasını açın. Oda ısısında yumuşamış yağları, yumurtayı ve ılık suda karıştırdığınız yaş mayayı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru iki parçaya bölün. Bu iki parçayı da küçük küçük parçalar halinde kesin.

Kestiğiniz hamurları elle açın; 4 parmağınızın etrafında sarıp uçlarını birleştirin.

Hamurları önce pekmezli suya batırın, sonra da susama bulayın.

Susama bulduğunuz hamurları yağlı kağıt serli fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Bu şekilde oda ısısında yarım saat dinlendirin.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

