



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

200 gram tereyağı
2 adet yumurta
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı toz şeker
2 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
2 yemek kaşığı susam ve örekotu

Öncelikle oda sıcaklığındaki yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Geniş bir yoğurma kabına 4 su bardağı unu ekleyin ve ortasına çukur açın. Açtığınız çukurun içine tereyağını, yumurta sarılarını ve geri kalan tüm malzemeyi ekleyerek, ele yapışmayan bir kıvama gelinceye kadar yoğurun. Kıvama gelen hamuru mutfak tezgahına alın ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız hamurları tezgah üzerinde yuvarlayarak parmak kalınlığında rulolar oluşturun ve daire şeklinde birleştirin. Hazırladığınız simitleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine 1-2 santimetre aralıklarla dizin. Tüm hamur bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Yumurta aklarına fıranızı batırın ve simitlerin tamamına sürün. Simitlerin üzerine çörek otu ve susam serpin. 200 derece önceden ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin.

