



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

<https://www.aksam.com.tr>

125 gram oda sıcaklığında tereyağı ya da margarin
2 tane yumurta (sarısu hamuru için, beyazı dışı için)
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un (3-4 su bardağı kadar)
Üzeri için:
2 tane yumurtanın akı
Susam ya da çörekotu

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın. Unu bir kap içine alarak ortasına çukur açın ve margarin başta olmak üzere, yumurta sarısı ve diğer malzemeleri ekleyip yoğurmaya başlayın. Ardından ele yapışmayan az sert ve kulak memesi kıvamında bir hamut elde ettikten sonra azar azar un ekleyerek yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan parçalar ayırın ve hamur parçalarını rulo haline getirerek küçük simitler şeklinde birleştirin. Fırın tepsinine yağlı kağıt serin ve kandil simitlerini dizin. Ardından kandil simitlerinin üzerine yumurta sürün ve susam ya da çörek otunu serpip önceden 190-200 derece arası ısıtılmış fırına yerleştirin. Simitler pişince servise hazır hale getirin.

