



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİDİ

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

250 gram oda sıcaklığında bekletilmiş margarin  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
3 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 çay kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Üzeri için:  
2 adet yumurtanın akı  
Çörek otu  
Susam

Margarini derin bir kaba alın. Yoğurt, sıvı yağ, toz şeker, mahlep ve tuzu ilave edip karıştırın. Un ve kabartma tozu ekleyip, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve simit şekli verin. Simitleri yumurta akına bulayın. Daha sonra yarısını susama bulayın, yarısının da üzerine çörek otu serpin. Simitleri yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerileri kızarana kadar pişirin. Fırında 10 dakika beklettikten sonra servis yapın.

