



## KANDİL SİMİDİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

125 gram tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta  
4.5 su bardağı un  
1.5 çay bardağı yoğurt (sulu kısmından)  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı şeker  
Üzeri için:  
Yumurta  
Susam

Un ve kabartma tozu dışında diğer tüm malzemeleri geniş bir kaba alın.  
Üzerine kabartma tozunu ekleyin.  
Unu da yavaş yavaş ilave edip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.  
Yoğurduktan sonra yaklaşık 5 dakika dinlendirin.  
Yumurta ve susamı da ayrı kaselelere alın.  
Hamurunuzda simit şekli verdikten sonra önce yumurtaya ardında da susama bulayıp tepsiye dizin.  
Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

