KANDİL SİMİDİ

1 yumurta
125 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
3 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
½ çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
Tuz
Üzeri için:
½ su bardağı su
½ çay bardağı pekmez
Susam

Geniş bir kaba elenmiş unu alın. Unun orta kısmına elinizle oyuk açın.
Yumurta, sıvı yağ ve sütü ekleyin. Hamuru yoğurmaya başlayın.
Oda sıcaklığındaki yumuşak tereyağını karışıma ekleyin ve parmak uçlarınızla yoğurun.
Sirke, mahlep, kabartma tozu ve unu da karışıma ekleyin ve iyice yoğurun.
Tereyağını karışımın içinde eritene kadar yaklaşık 15 dakika yoğurun.
Hamuru yaklaşık yarım saat dinlenmeye aldıktan sonra hamuru eşit bezelere bölün.
Hamuru elinizle yuvarlayın ve şekil verin. Geniş bir kapta pekmez ve suyu karıştırın.
Yuvarladığınız simitleri pekmezli suya bandırın ve bir fırın teli üzerinde yaklaşık beş dakika suyunun akmasını bekleyin.
Susamları geniş bir tavada kavurun. Simitleri kavrulmuş susama bulayın. Her yeri susama bulanmış kandil simitlerini yağlı kağıt olan tepsiye aralıklı olarak dizin.
Önceden ısıtılmış 150 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:148877 • adı:Kandil Simidi • gönderen:anka kuşu • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:31