



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

1 ay bardağı sıvı yağ
Yarım paket margarin
1 yemek kaşığı yoğurt
2 adet küçük boy yumurta
2 ay kaşığı mahlep
2 yemek kaşığı sirke
1 orba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
4 su bardağı un
Üzeri için:
Susam

Geniş bir kabin içine önce yumurta sarılarını alın ve biraz çırpın.
Margarin sıvı yağ, yoğurt, tuz, şeker ve mahlepi ekleyin.
Kıvamına göre azar azar un ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
En son kabartma tozunu ekleyin. Kabartma tozunu eklerken topak topak kalmamasına özen gösterin.
Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle uzun şeritler haline getirin.
Şerit haline getirdiğiniz parçaları susama bulayın.
Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin ve 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

