



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

<https://acunn.com>

Un
Su
Tuz
Yağ
Susam
Mahlep
Şeker

Kandil simidi için öncelikle bir kaba 4 bardak un koyunuz ve arzu ettiğiniz ölçilere göre şeker, tuz, mahlep dengesini göz ayarı una katınız. En son margarin ve ya tereyağını hazırladığınız karışıma boca ediniz. Son olarak alabildiğine un katınız ve kandil simidi hamurunu yaklaşık 10 dakika yoğurunuz. Kandil simidinde maya olmadığı için fazla beklemenize gerek yok. Bu yüzden 10 dakika hamur dinlendikten sonra yoğurma işlemine geçebilirsiniz. Elinizle hamurdan ufak parçalar alıp kandil simidi şeklini veriniz. Şekil verdikten sonra simidi önce suya sonra susamın içine atınız ve yaklaşık 180 derecelik fırında simidleri 20 dakika kadar pişiriniz. Daha sonra servis ediniz.

