



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

4.5 su bardağı un
125 gr eritilmiş tereyağı ya da margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1.5 çay bardağı sulu yerinden yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
Üzeri için:
Yumurta
Susam

Bir kaptan ya da büyük bir kasede un ve kabartma tozu haricindeki tüm malzemeleri ekleyin. Karışıma elenmiş unu azar azar ekleyip kabartma tozunu da ekleyerek, yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında olmalı. Yoğurduktan sonra 5 dk kadar dinlendirin. Bu arada yumurta ve susamı kaselerde hazırlayın. Elimizle hamura simit şekli verin ve yumurtaya batırıp oradan da susama bulayıp yağlı kağıt serilmiş önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

