



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KANDİL SİMİDİ

1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
250 - 300 gram tereyağı veya 1 paket margarin (oda ısısında olmalı)  
1 paket kabartma tozu  
1 yemek kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı sirke veya limon damlası  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kabın alabildiği kadar un  
1 yumurtanın akı ve susam (üzeri için)

Evde kandil simidi yapmak için derin bir kabın içerisine Bir su bardağı suyu bir su bardağı sıvı yağı 250 - 300 gram tereyağı veya 1 paket margarin bir tatlı kaşığı tuzu bir yemek kaşığı şekeri ve bir yemek kaşığı sirkeyi koyup iyice karıştırın.

Azar azar ve yavaş yavaş unu ilave edip fazla katı olmayan yumuşak bir hamur elde edelim.

Bu kıvamı elde ettikten sonra hamurdan küçük parçalar koparıp simit şekli verelim. Daha sonra yumurta akına ve susama batırıp tepsiye güzelce dizelim.

Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede pişirelim.

