



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 paket margarin
- 1 yemek kaşığı Őeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- Göz kararı un
- 1 adet yumurta akı

Yumurta akı hariç bütün malzemeler karıştırılıp hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Küçük simitler yapılır. Bu simitler önce yumurta akına daha sonrada susama veya örekotuna bulanır. Yağlı kağıt sarılmış tepsiye dizilir. 190 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.



Fotođraf "göl" tarafından gönderildi. 26.02.2024