



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

<https://www.haberturk.com>

2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine)
150 gr oda sıcaklığında tereyağı veya margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı çörekotu,veya susam
2 çorba kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı mahlep
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Bir kabin içine yumurtaları, yoğurdu, eritip ılıttığımız yağ, sirkeyi, şekerini, sıvı yağ, tuzu iyice çırpalım. İçine kabartma tozunu, mahlepi ve azar azar unu ekleyelim ele yapışmayan kıvamda yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamurdan küçük yumurta iriliğinde parçalar alıp yuvarlayarak simit şekli verelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek susam veya çörekotu serpip önceden ısıtılmış 190 ° ısı fırında simitlerin altı ve üstü pembeleşene kadar pişirelim ve hemen fırından çıkaralım.

Not: Simitleri hemen fırından almamak çıtırlıklarını kaybederler.

