



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
1 çay bardağı sıvı yağı
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 yağı, sirkeyi, şekerini, sıvı yağı, tuzu iyice çırpalım. İçine kabartma tozunu, mahlepi ve azar azar unu ekleyelim ele yapışmayan kıvamda yumuşak bir hamur yoğuralım. Sıra geldi şekil vermeye, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak parmak kalınlığında 10'ar cm şeklinde şeritler hazırlayın. Bu şeritleri iki ucundan birleştirin ve birleşme yerlerini de tezgahta bastırarak yuvarlamak suretiyle kaybedin.

Elde ettiğiniz küçük simitleri önce yumurta akına sonra da ister çörek otu, ister susama batırın. Hazırladığınız simitleri tepsiye dizin. Simitleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-17 dakika civarında pişirin.

Not: Simitler ilk etapta yumuşak olabilir rengi döndükten sonra fırından alın aksi takdirde yanar ve kurur. Simitler dinlendikçe sertleşecek ve kıyır kıvamına gelecektir.

