



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

<https://www.aksam.com.tr>

125 gram margarin
2 tane yumurta (sarısu hamuru için, beyazı dışı için)
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3-4 su bardağı kadar un
Üzeri için:
2 yumurta akı
Susam ya da çörekotu

Kandil simidinin püf noktası malzemelerin oda sıcaklığında olmasıdır. Oda sıcaklığında bekletilen yumurtaların sarısını ve beyazını ayırarak kandil simidini hazırlamaya başlayın. Bir kâbin içerisine 3-4 su bardağı kadar un dökün ve unun ortasına bir çukur açın. Margarin, yumurta sarısı ve diğer malzemeleri una açtığınız çukura ekleyin.

Malzemeleri ekledikten sonra unu yoğurmaya başlayın. Bir süre boyunca unu yoğurduktan sonra ele yapışmayan ve yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Hamur bu kıvamdayken azar azar un eklemesi yaparak yoğurmayı sürdürün.

Hazırladığınız hamurdan parçalar ayırın ve hamur parçalarını rulo hâline getirerek küçük simitler şeklinde birleştirin. Fırın tepsinine yağlı kağıt serin ve kandil simitlerini dizin. Ardından kandil simitlerinin üzerine yumurta sürün ve susam ya da çörek otunu serpip önceden 190-200 derece arası ısıtılmış fırına yerleştirin. Simitler pişince servise hazır hâle getirin.

