



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

Arda Türkmen

4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı mahlep
1 tutam tuz
250 gram erimiş tereyağı
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
2 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
Çörekotu
1 adet yumurtanın beyazı
Susam

Kandil simidi hamuru için önce bir karıştırma kabının içerisine un, kabartma tozu, toz şeker, mahlep ve tuzu ilave edip bir çatal yardımıyla karıştırın. Ayrı bir karıştırma kabında erimiş tereyağı, ayçiçek yağı ve yoğurdu iyice karıştırın.

Kuruların olduğu kabın ortasını açın ve sıvı harcı içerisine ilave edin.

Bir çatal ya da spatula yardımıyla iyice karıştırın.

Hazırladığınız hamuru 10 dakika kadar dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Elinizle uzun şeritler yapın ve kendi etrafında döndürüp simit şekli verin.

Yağlı kağıt serdiğiniz fırın kabınıza simitleri dizin.

Susam serpmek istediğiniz simitlerin üzerine yumurta beyazı, çörekotu serpmek istediğiniz simitlerin üzerine yumurta sarısı sürün.

Ardından susam ve çörekotunu serpin ve 190 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 – 20 dakika pişirin. Kandil simidi servis edilmeye hazır.

