



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİDİ

4 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
250 gr. tereyağı  
½ su bardağı ayçiçek yağı  
2 tepeleme yemek kaşığı yoğurt  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı mahlep  
1 tutam tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurtanın sarısı  
1 adet yumurtanın beyazı  
Çörekotu  
Susam

Geniş bir kaba unu koyup ortası havuz olacak biçimde açın. Tereyağı, yoğurt, toz şeker, kabartma tozu ve mahlebi havuzun ortasına dökün. Önce bir çatal yardımıyla sonrasında elinizle iyice yoğurun. Yoğurulan hamuru 10 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp simit şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine simitleri dizin. Simitlerin üzerine susam serpecekseniz yumurta sarısı, çörekotu serpecekseniz yumurta beyazı sürün. Ardından susam ve çörekotunu serpin ve 190 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 – 18 dakika pişirin.

