



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİDİ

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

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Çeşnili Hamur Kabartma Tozu

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 tatlı kaşığı toz şeker

200 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

3 yemek kaşığı yoğurt

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1,5 çay bardağı susam

3 yemek kaşığı çörekotu

2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine hamur kabartma tozunu ekleyip kaşık ile karıştırın. Tuz, toz şeker, tereyağı, sıvı yağ, sirke ve yoğurdu ilave edip iyice yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp tezgahın üzerinde 10 cm uzunluğunda rulo şekline getirin. İki ucunu birleştirerek simit şekli verin. Şekillendirdiğiniz hamurları susama bulayın veya yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

