



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

- 150 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 5 yemek kaşığı su
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı mahlep
- 4 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1/4 çay bardağı pekmez
- 1 çay bardağı su
- 4 yemek kaşığı susam
- 4 yemek kaşığı çörekotu

Derin bir kabin içerisine tereyağı, ayçiçek yağı, yumurta, su, tuz, şeker, kabartma tozu, sirke, ve mahlebi koyup güzelce karıştırın. Daha sonra, unu azar azar ekleyerek hamurunuzu güzelce karıştırarak yoğurun. Hamurunuz hazır olunca elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle ya da tezgahın üzerinde yuvarlayarak rulo şekli verin.

Sonra, uçlarını birleştirip çember şekli verin. Susamlı hazırlamak istediğiniz simitler için hamuru önce su pekmez karışımına batırın. Sonra susam dolu bir tabağın üzerinde her iki tarafını da susama bulayın ve tepsiye dizin. Çörekotlu kandil simitleri için çember şekli verdiğiniz hamurları tepsiye dizip üzerlerine pekmez ile karıştırdığınız yumurta sarısını sürüp çatalla üzerinden geçin ve üzerine dilediğiniz kadar çörekotu serpin. Kandil simitlerini önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Her fırının pişirme süresi farklı olabileceği için simitleri pişerken kontrol etmenizi öneririm.

