



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

125 gram margarin
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı mahlep
2 tane yumurta (sarısı hamuru için, beyazı dışı için)
1 çay bardağı sıvı yağ
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 çörek otu)

Kandil simidi tarifi için önce malzemelerinizi oda sıcaklığında hazırlayın. Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırarak kandil simidini hazırlamaya başlayın.

Bir kabın 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 tepsisine yağlı kağıt serin ve kandil simitlerini dizin. Ardından kandil simitlerinin üzerine yumurta sürün ve susam ya da çörek otunu serpip önceden 200 derece arası ısıtılmış fırına yerleştirin. Simitler pişince servise hazır hâle getirin.

