



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

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

125 gr tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı su
2 adet yumurta (Bir yumurtanın beyazı kandil simidinin üzerine sürülecek)
2 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3,5-4 su bardağı un

Karıştırma kabına 125 gram tereyağı yahut margarin koyun.

1 çay bardağı sıvı yağ ekleyin.

1 yemek kaşığı yoğurdu ve 2 yemek kaşığı suyu da katalım.

1 tatlı kaşığı tuz, 2 tatlı kaşığı tuz, 2 adet yumurta (bir yumurtanın beyazını ayırın, üzerine sürmek için kullanılacak), 2 yemek kaşığı elma sirkesini de yoğurma kabına alıp tüm malzemeleri elimizle iyice karıştıralım, yağları parmaklarımızla güzelce ezip eritem.

Kıyır kıyır, ağızda dağılan, bayatlamayan kandil simidi tarifi! İddialıyız daha güzelini yemediniz!

Karıştırma kabına 3,5 su bardağı unu yavaş yavaş kontrollü bir şekilde ekleyim hamuru karıştırıp yoğurmaya devam edelim.

Unu eklerken kabartma tozunu da hamurun içerisine katın. Bu tarifte 3.5 su bardağı un kullandık.

Ancak unun markasına göre, hamuruna 4 bardağa kadar un eklenebiliyor.

Ele yapışmayan, çok yumuşak da olmayan bir hamur elde etmiş olmalıyız.

Hamurun kıvamının iyi olması, kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlamak için malzemelerin iyice yoğurulması lazım.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak önce elimizle yuvarlayalım daha sonra tezgahın yahut ekmek kesme tahtasının üzerinde ileri geri hareket ettirerek uzun bir şerit haline getirelim.

İki ucunu birleştirerek kandil simidi şeklini (halka şekli) verelim. Bu tariftten 30 adet kandil simidi çıkıyor.

Fırın tepsisine fırın kağıdını serelim.

Hamuru susama batırıp her tarafına susam buladıktan sonra fırın tepsisine kandil simitlerini dizelim.

170 derece fırında pişirin.

Kandil simitlerinin pişmesi 15-20 dakika sürebiliyor.



© lezzetler.com tarif no:176945 • adı:Kandil Simidi • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:09