



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

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

Hamur için:

4 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı toz şeker

1.5 yemek kaşığı mahlep

1 tutam tuz

250 gr. erimiş tereyağı

Yarım su bardağı ayçiçek yağı

2 tepelme yemek kaşığı yoğurt

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

Yarım su bardağı pekmez

4 yemek kaşığı su

Susam

Çörekotu

Öncelikle geniş bir kaba un, kabartma tozu, toz şeker, mahlep ve tuzu alıp, kuru olarak karıştırın. Başka bir kapta erimiş tereyağı, ayçiçek yağı ve yoğurdu iyice karıştırın. Diğer kaptaki unun ortasını açın ve sıvı harcı ilave edin. Bir çatal yardımıyla karıştırmaya başlayın. Ardından elinizle iyice yoğurun. Hamur haline gelince 15-20 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle uzun şeritler yapın ve kendi etrafında döndürüp simit şekli verin. Bir karıştırma kabında pekmez ve suyu karıştırın. Susama bulamak istediğiniz simitleri bu karışıma batırın. Ardından susama bulayın ve fırın kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Sadece çörekotu serpmek istediğiniz simitleri fırın tepsisine dizin ve üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin.

