



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİDİ

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

- 125 gram tereyağı (yarım paket)
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı mahlep (evde varsa)
- 3 su bardağı + 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı (beyazı dışına)
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yoğurma kabına yumurta sarısı, sıvı yağ, oda sıcaklığındaki tereyağı, yoğurt, sirke, tuz ve şekeri alalım. Elimizle malzemeleri karıştıralım.

Un, kabartma tozu ve mahlebi ilave edip yoğurmaya başlayalım. Mahlep hoş koku vermesi ve pastane simitlerine benzemesi için gerekli ama evde yoksa kullanmak zorunda değilsiniz. Ben 3 su bardağından 2 kaşık kadar fazla un kullandım, unu yavaş yavaş kontrollü bir şekilde eklemenizde fayda var.

Hamur hazır olduğunda ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak önce elimizle yuvarlayalım sonra tezgahın üzerinde ileri geri sürerek uzatalım. Simit şeklini verelim.

Simitleri önce yumurta akına sonra susama bulayalım.

Simitleri pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine yerleştirelim.

Önceden ısıttığımız 180 derece fırında 15-20 dk kontrollü olarak pişirelim.

