



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

Hamur için:

125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

1 adet yumurta (sarısı hamura, beyazı üzerine)

2 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı mahlep

1 paket kabartma tozu

3-3,5 su bardağı un (kontrollü eklenmeli)

Üzeri için:

1 adet yumurta beyazı

Susam ve/veya çörekotu

Geniş bir yoğurma kabında tereyağını, sıvı yağı, yoğurdu, yumurta sarısını, sirkeyi, tuzu, şekerini ve mahlebi karıştırın.

Homojen bir karışım elde ettikten sonra kabartma tozunu ve unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Avuç içinde yuvarlayarak ince bir şerit haline getirin ve iki ucunu birleştirerek halka şekli verin.

Şekil verdiğiniz simitleri önce yumurta beyazına ardından susam veya çörek otuna bulayın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, simitler altın sarısı renk alana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan mahlepli kandil simitleri soğuduktan sonra çayın yanında ya da kahveyle birlikte servis edebilirsiniz.

