



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KANDİL SİMİDİ

- 125 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı sirke (elma veya üzüm)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı mahlep (isteğe bağlı)
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

Geniş bir yoğurma kabına tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, sirke, toz şeker, tuz ve mahlebi alın.

Malzemeleri güzelce karıştırın.

Kabartma tozunu ve kontrollü şekilde unu ekleyerek ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ince rulolar yapın ve halka şeklinde birleştirin.

Simitleri önce yumurta sarısına, ardından susama veya çörek otuna batırın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizdiğiniz simitleri, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis edebilirsiniz.

