



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

Fatma Polat

200 gram tereyağı
1 su bardağı sıvıyağ
1 yumurta (sarısı içine akı dışına)
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı sirke
1 çay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
3,5-4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Oda sıcaklığındaki tereyağını karıştırma kabına koyun, sıvı yağı ve şekerini de ekleyip iyice karıştırın. Yumurta sarısı ve diğer malzemeleri de ekleyip unu kontrollü bir şekilde katın. Ele yapışmayan ve kolay şekil alan bir hamur elde edeceksiniz. Hamurdan parçalar koparıp fitil haline getirin. Halka şekline gelmesi için uçları birleştirin. Önce yumurta akına sonra susama bulayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kontrollü şekilde pişirin. Kandil simitleri hazır.

