



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

125 gr. margarin
1 ay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı Őeker
1 yemek kaşığı sirke
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 orba kaşığı yoğurt
1 yumurtanın sarısı (içine)
1 yumurtanın akı (zerine)
aldığı kadar un
susam

Susam ve yumurta akı dıŐındaki bütün malzeme karıŐtırılarak hamur yapılır. YUvarlak halkalar yapılıp, önce yumurta akına sonra susama batırılıp fırına verilir.

[ML© Kandil Simidi için tıklayın](#)

