



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

125 gr. margarin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurtanın sarısı (içine)
1 yumurtanın akı (üzerine)
aldığı kadar un
susam

Susam ve yumurta akı dışındaki bütün malzeme karıştırılarak hamur yapılır. YUvarlak halkalar yapıp, önce yumurta akına sonra susama batırılıp fırına verilir.

[ML® Kandil Simidi için tıklayın](#)

