



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİDİ

100 gr tereyađı  
3 kahve fincanı sıvı yağ  
2 kahve kaşığı tuz  
1 yumurta  
Aldığı kadar un  
4 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı mahlep  
1,5 kahve kaşığı  
Kabartma tozu  
50 gr susam

Bir tepsiye, tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, mahlep, tuz, yumurta sarısı konup karıştırılır. Un ilave edip kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp simitler yapılır. Üzerine yumurta akı sürülüp susamla kaplanır. Tepsiye dizilip orta hararetili fırında pişirilir.

[ML® Çatal için tıklayın](#)

