



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 çay kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 yumurtanın akı
- 1 kase susam
- Alabildiğince un
- 1 paket kabartma tozu

Margarin elle iyice yumuşatılır. Sıvı yağ, yumurtanın sarısı, şeker, tuz, yoğurt ilave edilir, iyice yoğrulur. Yavaş yavaş un ilave edilir. Unun üzerine kabartma tozu da konur. Hamur sertleşene kadar un ilave edilir. Hamurumuz kıvama gelince cevizden biraz büyükçe toplar yaparak onlara simit gibi şekil verelim,. Yağlı tepsiye dizelim. Hepsini bu şekilde yapınca simitlerimizi bu defa önce yumurtanın beyazına sonrada susama bulayarak yerlerine koyalım. Isıtığımız fırına koyarak pişirelim. Kızarıncaya fırından çıkaralım. Simitlerimizi soğuyunca tepside çıkaralım.

[ML® Eylül Güneşi için tıklayın](#)

