



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

- 1 bardak süt
- 5 kařık margarin
- 5 kaşık zeytinyağı
- 1 kařık tuz
- 1 kařık mahlep
- 1 kahve kaşığı karbonat

Biraz un tepsiye konur, ortası ukurlaştırılır, süt ısıtılır buraya dökülür. İki cins yağ da ilave edildikten sonra tuz, mahlep, ve karbonat konur ve bir yandan karıştırılırken bir yandan un ilave edilir. Hazırlanan hamur kulak memesi yumuşaklığını alana kadar un katılmağa devam edilir. Bu yumuşaklık elde edilince hamurdan birer parça koparılıp simit yapılır. Bir tas içinde çırpılan yumurta akına bulanır başka bir kaptaki susama batırılır yağlı tepsiye dizilir. Orta hararete fırında pembeleşene kadar pişirilir.

[ML® Nal reęi için tıklayın](#)

