



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

1 paket margarin
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı çörekotu

Margarin eritilir ve ılıtır. Üzerine yumurtanın beyazı, süt, şeker, tuz, mahlep, kabartma ve ele yapışmayan, yumuşak hamur olana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır. Önce 1 karış boyunda çubuk yapılır sonra ucu birleştirilerek halka şekli verilir. Bütün simitler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. Susam ve çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Rus Bohçası \(görsel\)](#)