



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

5 Çorba kaşığı margarin
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Şu bardağı süt
1 Çay kaşığı tuz
1 Çay kaşığı mahlep
1 Çay kaşığı karbonat
2 Yumurta akı
Yeterince un
Susam

1 Yağları, ılık sütü, tuzu, mahlebi ve karbonatı bir tepsi içinde karıştırınız.
2 Elenmiş unu yavaş yavaş ilâve ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
3 10-15 dakika dinlendiriniz.
4 Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopararak uzun yuvarlayıp simit yapınız.
5 Simitleri önce bir tas içinde çırpılmış yumurta akına, sonra bir başka kaptaki susama batırarak yağlı tepsiye diziniz.
6 Orta hararette pembeleşinceye kadar pişiriniz.

[ML® Susamlı Simit için tıklayın](#)

[ML® Susamlı Simit \(görsel\)](#)

