



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİTİ

### MALZEMELER

250 gr. yumusak margarin  
4 çorba kasığı yoğurt  
1 kahve fincanı siviyağ  
1 çorba kasığı mahlep  
2 kahve kasığı tuz  
1,5 kahve kasığı kabartma tozu  
Aldığı kadar un (5-6 su bardağı)  
1 yumurta (sarısı hamura aki üstüne)  
50 gr. susam

### YAPILIŞI

Bir tepsiye yumusak margarin, siviyağ, yoğurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarısı konup karıştırılır. Elenmiş un ilave edilir. Kulak memesi yumusaklığında bir hamur hazırlanır. 10-15 dak. dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Simitler yapılır. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararetle fırında pisirilir.

ML® Cipsli Çörek (görsel)



Fotoğraf "pandemir" tarafından gönderildi. 28.04.2020