



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİTİ

Malzemeler:

4 su bardağı un
2 kesme şeker kadar yaş maya
1 kahve fincanı ılık su
1 paket margarin (250 gr.)
2 yumurta
1/2 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
bol susam
komposto kasesi dolusu su
3 yemek kaşığı şeker

Yapılışı:

Hamur yoğrulup bekletilir. Mayalanınca kalem şeklinde fitiller yapıp yuvarlanır. Halka gibi şekillendirilir. İlk önce şekerli suya sonra susama batırılan simitlerin her yanının susamlanması sağlanır. Yağlı tepsiye dizip mayalanmaya bırakılır. Çörekotlu isteniyorsa; halkaların üzerine yumurta sarısı sürülüp çörek otu serpilir. Isıtılmış fırında 200° de pişirilir.