



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KANDİL SİMİTİ

1 kilo has un
1/2 kilo tereyađı
100 gram toz maya (bulunmazsa hamur mayası : 200 gram),
10 gram tuz
5 gram mahlep

Bu hamura, yumurta konmaz. Yalnız, simitlerin yüzleri fırına verilmeden iki defa yumurtalanır.
İlk yumurta (biraz su ile çalkalanmış) sıvaması kuruduktan sonra, diğer bir defa daha yumurtalanıp üzerine susam sürdükten sonra harareti yüksek fırına salmak lâzımdır.