



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİDİ

1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
Yarım paket eritilmiş margarin  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 adet yumurta sarısı  
1 paket kabartma tozu  
1,5 tatlı kaşığı mahlep  
Tuz  
Aldığı kadar un  
Üzerine:  
3 adet yumurtanın akı  
Susam

Sütü, sıvıyağı, eritilmiş margarini, yumurta sarısını, tozşekeri, kabartma tozunu, mahlebi, yeterince tuzu bir kaptaki karıştırın. Bu malzemenin alacağı kadar unu yoğurma esnasında azar azar ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ettiğinizde hamuru 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz iriliğinde parça koparıp, 10 cm uzunluğunda çubuk hazırlayın. Çubuğun iki ucunu birleştirin. Kalan hamuru da bu şekilde hazırlayın. Simitleri önce çırpılmış yumurta akına, sonra susama bulayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. İlık servis yapın.



Fotoğraf "Al Pay" tarafından gönderildi. 14.11.2019