



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

Filiz Adsız

YARIM PAKET MARGARİN
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
1 YEMEK KAŞIĞI YOĞURT
1 YEMEK KAŞIĞI ELMA SİRKE
1 YEMEK KAŞIĞI PUDRA ŞEKERİ
1 YUMURTA BEYAZI
SUSAM
TUZ
ALABİLDİĞİNCE UN

MARGARİN SIVI YAĞ YOĞURT SİRKE PUDRA ŞEKERİ TUZ İYİCE KARIŞTIRILIR. UN AZAR AZAR İLAVE EDİLİR YUMUŞAK ELE YAPIŞMAYAN HAMUR ELDE EDİLİR. HAMURDAN CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALAR ALINIR ÖNCE İNCE UZUN ŞERİT YAPILIR SONRA SİMİT ŞEKLİ VERİLİR.YUMURTA AKINA ARDINDAN BOLCA SUSAMA BULANIP 200 DERECEDE PİŞİRİLİR.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 31.03.2021