



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİTİ

- 1 paket margarin
- 3 su bardağı dolu dolu un
- 1 yemek kaşığı toz mahlep
- 1 yemek kaşığı dolusu toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

Tüm malzemeler karıştırılır. Hamur haline getirilip iyice yoğurulur ve streç filme sarılıp buzdolabında 2 saat kadar bekletilir. Fırın tepsisine yağlı kağıt konur. Kandil simidi yapmak için hamurdan alınan parçalar yuvarlak hale getirilir ve önce suya sonra susama batırılarak fırın tepsisine yerleştirilir. Tuzlu kurabiye yapmak için ise, hamurdan alınan parça avuç içinde yuvarlanarak uzun hale getirilir ve sonra ortasından 2 ye kıvrılır ve her 2 kol birbiri üzerine sarılarak, sarmal hale getirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve çörek otu ekilerek tepsiye yerleştirilir. 170 C ye ısıtılmış fırından 30-40 dakika renkleri dönünceye kadar pişirilir. Çok fazla kızarmadan fırından almak gerekmektedir. Yoksa hamurun içindeki yağ unu yakmaya başlayacaktır.