



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİTİ

Yarım paket margarin
1 fincan sıvı yağ
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı mahlep
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Yumurtanın akını ayır, sarısıyla bütün malzemeleri karıştır ele yapışmayacak kadar yumuşak hamur yap. Yumurtanın akına biraz su koy karıştır, hamurları halka yapıp önce yumurtaya sonra susama batır. Yağlı tepsiye diz ve 150'C fırında 25 dk. pişir.