



## KANDİL SİMİDİ

Elif Korkmazel

- 1 ay bardađı kavrulmuř susam
- 1 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı sirke
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 2,5 su bardađı un
- 1 su bardađı su
- 3 orba kaşığı tereyağı

şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. zerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiř hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın ve halka şekli verin. Ardından önce yumurtanın sarısını sürün, sonra susama bulayın. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.

