



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANDİL SİMİDİ

<https://ihe.com.tr>

4+1/2 su bardağı un  
1+1/5 dolu çorba kaşığı kuru (yaş maya 20 gr.)  
1 paket mağarin  
2 adet yumurta  
1/2 çay kaşığı mahlep  
1+1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı pudra şekeri  
2/3 kahve fincanı ılık su veya süt  
1 adet yumurta sarısı

Ev ekmeğinde anlatılan yöntemle özlü bir mayalı hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra fitillere ayırın. Bu fitillerden yumurta büyüklüğünde parçalar keserek yuvarlayın ve halka şeklinde şekillendirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörekotu ile süsleyin. Susamlı simit yapmak için bir kabın içine su ve biraz şeker koyup karıştırın. Susamlanacak hamurları önce şekerli suya sonra da susamın içine daldırın ve her tarafının susamla kaplanmasını sağlayın. Yağlanmış tepsiye dizerek mayalanmak üzere 25-30 dakika dinlendirdikten sonra 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.02.2024