



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KANDİL SİMİDİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

- 1 adet yumurta (sarısu hamurun içine)
- 1 paket margarin (yumuşak)
- 1/2 su bardağı sıvıyağı
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sirke
- 3 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 paket kabartma tozu
- 4-4,5 su bardağı un (elenmiş)
- 1 kase susam

Un hariç bütün karıştırılır. Un, azar azar konularak malzemeye yedirilir ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur.

Yoğrulan hamur, 5 dk. dinlendirilir.

Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp yuvarlanır ve simit şekli verilir.

Simitler, önce yumurtanın akına, sonra susamlara batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, pembeleşinceye kadar pişirilir.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 20.04.2019