



KANDİL SİMİDİ

- 1 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı sirke
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı kavrulmuş susam

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu, mahlebi ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. 30 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın, ardından halka şekli verin. Önce yumurtanın sarısına sonra susama bulayın, tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.06.2021