



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

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

Hamuru yoğurmak için derin bir kabın içine yumurta sarısı, zeytinyağı, tereyağı, sirke, mahlep, şeker ve unu koyup yoğurun. Hamura şekiller verip yumurta akına ve susama bulayıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişirip ikram edin.

