



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
4 çorba kaşığı yoğurt
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı mahlep
2 kahve kaşığı tuz
1,5 kahve kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un (5- 5,5 su bardağı kadar)
1 yumurta (sarısı hamura, akı üzerine)
50 gr. susam

Bir tencereye margarin, zeytinyağı, yoğurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarısı konup karıştırılır. Elenmiş un konup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yumurta büyüklüğünde Parçalara ayrılıp simitler yapılır. Üzerlerine yumurta akı sürülüp susamla kaplanır. Tepsiyeye dizilip orta hararetli fırında pişirilir.

[ML® Dökme Çörek için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 20.04.2019