



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİTİ

MALZEMELR:

250 GR MARGARIN

2 KASIK YOĞURT

1 KABARTMA TOZU

1 FİNCAN TOZ SEKER

1 TATLI KASIGI MAHLEP

1 CAY KASIGI TUZ

1 YUMURTA (SARI ICINE BAYAZI ÜSTÜNE)

YETERİNCE SUSAM

1/2 KG UN

YAPILISI:

Margarin el ile yumsatilir yoğurt, sari, seker, tuz, mahlep, un, bütün malzeme güzelce yogrulur. (aksam yogurup sabah yaparsaniz daha iyi sonuc alirsiniz) bir iki saat dolapta dinlendirin. Küçük pacalara ayirarak yuvarlayiniz önce yumurta akina sonra susama iki tarafinda bulayin tepsiye dizin. 190-200 derecede güzelce pisirin sogunca servis yapin.



Fotoğraf "hekim hanım" tarafından gönderildi. 23.01.2020