



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

2 Adet yumurta
2 Yemek Kaşığı toz şeker
2 Çay Kaşığı tuz
1 Kahve Fincanı zeytinyağı
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Fincanı çörekotu
4 Su Bardağı un
1 Çay Fincanı susam
2 Yemek Kaşığı sirke
200 Gr Sana Klasik

Öncelikle oda sıcaklığındaki yumurtaların aklarını ve sarılarını ayıralım, geniş bir yoğurma kabına 4 su bardağı unu ekleyelim ve ortasına çukur açalım, açtığımız çukurun içine margarini yumurta sarılarını ve geri kalan tüm malzemeyi ekleyerek ele yapışmayan bir kıvama gelinceye kadar yoğuralım, kıvama gelen hamuru tezgah üzerinde, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartalım, koparttığımız hamurları tezgah üzerinde yuvarlayarak, parmak genişliğinde rulolar oluşturalım ve daire şeklinde birleştirelim, hazırladığımız simitleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine 1-2 cm aralıklarla dizelim, tüm hamur bitene kadar aynı işlemi uygulayalım, yumurta aklarını fırça yardımıyla simitlerin tamamına sürelim üzerine çörekotu ve susam serpererek 200 derece fırında simitlerin üzeri kızarana kadar pişirelim.