



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Tutam tuz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Fincan sıvı yağ
- 1 Paket margarin
- 4 Su Bardağı un
- 1 Fincan toz şeker
- 1 Fincan sirke
- 1 Yemek Kaşığı mahlep
- 1 Paket susam
- 1 Adet yumurta

4-5 su bardağı unu geniş bir kaba boşaltılır ve ortası havuz şeklinde açılır. Daha sonra sirke, sıvı yağ, toz şeker, margarin, yumurtanın sarısı ve tuz eklenir. Unun üstüne mahlep ve kabartma tozu da konulduktan sonra ortadaki havuzdan başlayarak iyice yoğurulur. Kulak memesi kıvamındaki hamur elde edildikten sonra hamurlara küçük simit şekli verilerek önce yumurta akına sonra susama batırılır. Önceden ısıtılmış 175-180 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.