



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL SİMİDİ

125 Gr Sana Klasik Kase
1 Adet yumurta sarısı
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çay Bardağı mahlep
8 Yemek Kaşığı çörekotu
1 Adet yumurta akı
0,5 Çay Bardağı zeytinyağı
0,5 Paket kabartma tozu
1 Yemek Kaşığı sirke
1 Yemek Kaşığı toz şeker

Tüm malzemeleri karıştırın. Üzerine yavaş yavaş un ilave ederek yoğurun. Yuvarlak bir rulo yapıP folyoya sarıp buzdolabında 15 dakika bekletin. Sonra ince dilimler kesip yumurta akına bulayıp çörekotuna bulayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin.