



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL SİMİDİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı susam
- 5 Aldığı kadar un
- 1 Adet limon
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı şeker

Oda sıcaklığında sana hamurışını yumurta sarısı limonsuyunu susam hariç diğer malzemeleri ekleyerek yumuşak hamur haline getiriniz. Halka yaparak önce yumurta akına sonra susama bulayarak tepsiye diziniz. 200 derece fırında pişiriniz.