



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPSİZ KANDİL SİMİDİ

1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
1.5 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
125 gram margarin
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çay kaşığı kabartma tozu
3 su bardağı un
Üzeri için;
1 yumurta beyazı
Susam
Çörekotu

Oda sıcaklığındaki margarin sıvı yağ sirke yoğurt tuz şeker yumurta sarısı karıştırılır ardından un ve kabartma tozu eklenir.

Kulak memesi kıvamına gelindiğinde ceviz büyüklüğünde hamur alınır elle açılıp çay bardağı ile kesilir ortasını da şişe kapağı ile kesilir ardından yumurta beyazına ve susama bulanır 180 derece de 20 dakika pişirilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021