



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPSİZ KANDİL SİMİDİ

1/2 bardak/ölçü bardağı un
1 yemek kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
1/2 bardak süt
3/4 ölçü bardağı margarin
1-2 yumurta
Susam tohumu
Çörekotu

Kuru olan malzemelerinizi orta ölçekli bir kasede çatal ile çırpın. Margarinı küçük bir kâsede veya bir ölçü kabında eritin.(Mikrodalgada eritebilirsiniz)

Sonra üstüne soğuması için sütü dökün. Eğer sütü buzdolabından daha yeni çıkardıysanız yavaşça dökün ki kabınız (eğer cam ise) çatlamasın!

Un karışımı ile margarin karışımını birleştirin. (kabı bir elim ile sabit tutarken öteki eliniz ile karıştırabilirsiniz.)çörek otunu ilave edin - yarım çay kaşığı yeterli olacaktır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünden bir parça alın, ip haline getirene kadar yuvarlayın ve uçlarını birbirine tutturarak bir yuvarlak oluşturun.

Yaptığınız simitleri pişirme kâğıdı serili fırın tepsisinin üzerine dizin

Simitlerinizi dizdikten sonra bir veya iki tane yumurtayı küçük bir kâse içinde çırpın ve üstlerine sürün ve üstüne susamlarınızı dökün.

İlk olarak kandil simidini yumurtaya batırıp daha sonra susamın içine batırırsanız, susamların yapışması daha kolay olacaktır.

Yaklaşık 30 dakika kadar 280 derecede altın rengini alana kadar pişirin, daha sonra soğumaya alın.

