



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ KANDİL SİMİDİ

3,5 – 4 su bardağı un
1 büyük boy çay bardağı sıvı yağ
Yarım paket margarin (125 gr)
1 çorba kaşığı yoğurt
2 tane yumurta (akları üzeri için kullanılacak)
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı mahlep
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
Üzeri için:
Yumurta akı
Kavrulmuş susam
Çörekotu

Derin bir kabin içine yumurtaların sarılarını, margarin, sıvı yağ, yoğurt, tuz, şeker ve mahlebi koyun. Üzerine azar azar un ekleyin.. Ele yapışmayacak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar un eklemeye devam edin. Sonrasında kabartma tozunu da koyu. Hamurunuz istenilen kıvama geldiğinde ufak ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle uzun şeritler yapın. Sonrasında iki ucunu birleştirip halka şeklini verin. Üzerini önce yumurta akına sonra susama ve çörek otuna bulayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 18-20 dk. kadar pişirin. Pişen simitleri soğumaya bırakın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.02.2023