



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KANDİL SİMİTİ

1 kilo has un
1/2 kilo tereyağı
100 gram toz maya (bulunmazsa hamur mayası : 200 gram),
10 gram tuz
5 gram mahlep

Bu hamura, yumurta konmaz. Yalnız, simitlerin yüzleri fırına verilmeden iki defa yumurtlanır.
İlk yumurta (biraz su ile çalkalanmış) sıvaması kuruduktan sonra, diğeri bir defa daha yumurtlanıp harareti yüksek fırına salmak lâzımdır.
Simitlere, arzu edilen büyüklükte yuvarlak veya beyzi şekiller verilir.



Fotoğraf "boylam" tarafından gönderildi. 10.09.2020