



SİRKELİ KANDİL SİMİDİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet yumurta
Yarım ay bardağı zeytinyağı
125 gram tereyađı
1 tatlı kaşığı toz Őeker
1 ay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
Susam

Geniř bir kaptan önce yumurtanın sarısını ve Őekeri karıştırın. Daha sonra yağ, tuz ve sirkeyi ilave edin. Son olarak kabartma tozu ve unu yavaş yavaş ilave edin ve kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp simit Őekli verin. nce yumurta akına sonra susama batırıp tepsiye dizin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

