



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI KANDİL SİMİDİ

3 su bardağı un  
125 gr. tereyağı  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Tuz  
Üstü için:  
Yumurta sarısı  
Çörekotu  
Susam

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Tuz, kabartma tozu ve mahlep serpiyoruz. Ortasını havuz gibi açıyoruz. Ortaya oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını koyuyoruz. Sıvıyağı ve yoğurdu döküyoruz. Yumurtasını kırıyoruz. 1 yumurta sarısını üzeri için ayırıyoruz. Ortadaki malzemeleri yoğurduktan sonra kenardan un alarak hamuru yoğuruyoruz.

Hamuru cevizden biraz daha büyük bezelere ayırıyoruz. Her birini tezgâh üzerinde ileri geri yapıp uzatarak fitil haline getiriyoruz. Fitil hamurların iki ucunu birleştirip halka şekline getiriyoruz ve yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine diziyoruz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüyoruz. Susam ve çörekotu serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

