



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KANDİL SİMİTİ

- 4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
- 1 1/5 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (20 gr.)
- 1 paket margarin (250 gr.)
- 2 adet yumurta
- 1/2 çay kaşığı mahlep
- 1 1/2 tatlı kaşığı tuz (9 gr.)
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri (3 gr.)
- 2/3 kahve fincanı ılık su veya süt (40 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Özlu bir mayalı hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra fitillere ayırın. Bu fitillerden yumurta büyüklüğünde parçalar keserek yuvarlayın ve halka şeklinde şekillendirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çöretotu ile süsleyin. Susamlı simit yapmak için, bir kabın içine su ve biraz şeker koyup kanştırın. Susamlanacak hamurları önce şekerli suya sonra da susamın içine daldırın ve her tarafının susamla kaplanmasını sağlayın. Yağlanmış tepsiye dizerek mayalanmak üzere 25-30 dakika dinlendirdikten sonra 200 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

[ML® Eylül Güneşi için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021