



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KANDİL SİMİDİ



1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Tatlı kaşığı toz şeker
2 Adet yumurta
1 Çay bardağı ılık su
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı yoğurt
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı mahlep
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin:
1 Su bardağı susam
1 Çorba kaşığı çörekotu

- # Çukur kaba toz şeker, ılık su ve yaş maya konur, şeker ve maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine yoğurt, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın akı, mahlep, tuz, sıvıyağ ve oda ısısında yumuşamış margarin konur, iyice karıştırıldıktan sonra yedirerek un eklenir, orta yumuşak bir hamur elde edilir.
- # Üzeri kapalı olarak ılık ortamda en az 1 saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 18 eşit parçaya ayrılır. Her parça yaklaşık 25 cm. uzunluğunda fitil yapıp uçları birleştirilir, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.
- # Bir kısmı susamlı, bir kısmı sadece yumurta sarısı sürülerek yapılır. (yumurta sarısı sürülür, üzerine çörek otu serpilir.)
- # Susamlı yapılacak simitler, yarım bardak suda eritilmiş, yarım su bardağı şekerli karışıma batırılır, sonra düz tabakta bulunan susama batırılır.
- # Her iki türlü simit tepside yarım saat dinlendirildikten sonra, önceden hafif ısıtılmış, 210 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Taze olarak servise sunulur.

Not: Susamlı kandil simidi hazırlarken, şekerli su yerine, pekmezli suya batırılıp, sonra susama bulanabilir.