



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Candela

Kandil Simidi



Lievito fresco dimensione di una scatola di fiammiferi
Mezzo pacco di margarina (125 gr)
1 cucchiaino di zucchero semolato
2 uova
1 bicchierino l'acqua fresca
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di mahleb
In quantità di farina
Per la sopra;
1 bicchiere di sesamo
1 cucchiaio semi di nigella

- # Si mettono in una ciotola profonda zucchero semolato, l'acqua fresca, lievito fresco si miselano bene. Si miselano finchè si sciolgono lo zucchero e lievito.
- # Sopra si aggiungono lo yogurt 1 uova intera, albume di 1 uova, mahleb sale, olio vegetale e margarina morbidata nell'ambiente. Dopo aver miscelati bene si aggiunge la farina con impastare e si avra un impasto mezzo morbido.
- # Si mette coperto a riposare minimo per un ora .
- # L'impasto riposato si divide in 18 pezzi uguali. Ogni pezzo si rotola circa 25 cm . di lunghezza. E i fini si piccano poi si filano nel vassoio oliato.
- # Si preparano una parte con sesamo l'altra parte con tuorlo d'uova. (sopra si pizzica semio di nigella)
- # I ciambelli che si preparano con il sesamo , si fanno passarsi dalla miselata zuccherata e poi dal sesamo .
- # Tutte due tipi di ciambelli si mettono nel vassoio e poi si inserisce nel forno riscaldato a 210 gradi , si cucinano finchè le sopro si cucinano.
- # Si servirsi in fresche.

Nota: Nella preparazione ciambelli di candela si possono affondere nell'acqua sciroppata per il posto d'acqua zuccherata.