

Kandil Simidi

Malzemeler

1 cay b. siviyağ
1 cay b. yogurt
1 paket margarin
1 yemek k. seker
1 tatli k. tuz
1 paket kabartma tozu
1 tatli k. mahlep
Aldigi kadar un
1 yumurta aki

Yapilisi

Yumurta aki haric butun malzemeleri karistirilip hamur yapin. Hamuru yarim saat dinlendirin.

Kucuk simitler yapin.

Bu simitleri once yumurta akina daha sonra da susama veya corek otuna bulayin.

Yagli kagit sarilmis tepsiye dizip onceden isistilmis firinda 190 derecede kizarana kadar pisirin..