

Kandil Simidi

Malzemeler

4,5 su bardagi un
125 gr eritilmis tereyagi
1 cay bardagi sivi yag
1 yumurta
1,5 cay bardagi sulu yerinden yogurt
1 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi mahlep
1 tatli kasigi tuz
2 tatli kasigi seker
Uzeri icin susam

Yapilisi

Hamuru yoguracaginiz kaba un haric butun malzemeleri ekleyin. Daha sonra azar azar un ekleyerek nazikce yogurun. Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin.

Hamuru tezgaha alip rulo sekli verin. Esit buyuklukte parcalar elde edebilmek icin once hamuru ortadan ikiye bolun. Elde ettiginiz parcalari her defasinda ikiye bolerek 20 esit hamur elde edin. Elinizde once yuvarlayin sonra parmaginizla ortasindan bir delik acarak simit seklini verin.

Daha sonra susama batirip yagli kagit serilmis buyuk firin tepsisine dizin. 180 derece firinda uzeri hafif pembelesene kadar pisirin.

NOT: Pistikten sonra uzerinden susamlarinin kolay dokulmemesi icin yumurta sarisi veya yogurt surup susama o sekilde batirabilirsiniz.