KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kandil Simidi

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika (soğutma dahil)
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 20 adet

Kıyır doku için hamuru fazla yoğurmadan bir araya getirin. Unu azar azar ekleyin; sertleşen hamur simidi kuru yapar.

Malzemeler:

- 125 g oda sıcaklığında tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı (akı kaplama için)
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un, kontrollü
- Üzeri için susam ve çörek otu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** İçerir: süt ürünleri, yumurta, buğday/gluten ve susam.

Ön Hazırlık:

Halkaların kalınlığını eşit tutun; ince parçalar erken kızarır.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Tereyağı, sıvı yağ, yumurta sarısı, yoğurt, sirke, mahlep, şeker ve tuzu karıştırın.
- Kabartma tozu ile unu azar azar ekleyip ele yapışmayan yumuşak hamur oluşturun.

2. Şekillendirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Fırını 180°C'ye ısıtın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp ince şerit yapın ve uçlarını halka biçiminde birleştirin.
- Önce yumurta akına, sonra susam-çörek otu karışımına batırın.

3. Pişirin:

- Yağlı kağıtlı tepsiye dizip altları renk alıp üstleri hafif kızarana kadar 20-25 dakika pişirin.
- Tepside 10 dakika dinlendirin; soğudukça gevrekleşir.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırından ilk çıktığında yumuşak olabilir; soğuyunca kıyır hale gelmelidir.

Saklama:

Tamamen soğuyunca hava almayan kapta oda sıcaklığında 5 güne kadar saklayın.

Kiraz'ın Mutfağı