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 yapılıp 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.