



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY AÇMA

1 adet çiğ ekme hamuru
Yarım paket margarin
1 adet yumurta sarısı
susam

Hamur 8 parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine eritilmiş margarin sürülür. Sonra rulo yapılır. Rulonun uçları halka şeklinde birleştirilir. Yağlanmış tepsiye konur. Üzerine yumurt sarısı sürülür, susan serpilir. 190 derece sıcak fırında pilirilir.

[ML® Pırasalı Açma Çörek için tıklayın](#)
