



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MİNİK KAYNANA SOPASI

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı haşhaş
- 2 Yemek Kaşığı susam
- 1 Kase yoğurt
- 1 Çay Kaşığı çörekotu
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı pudra şekeri

3 bardak un,sana hamurışı margarin,pudra şekeri,tuz,yumurtanın akı,yoğurt,çörekotu,haşhaş bunları karıştırıp hamur elde ediyoruz .elde edilen hamur kulak memesi yumuşaklığından daha sert olacak.küçük bezeler alıp uzun şekil veriyoruz.yağlanmış tepsiye diziyoruz.üzerine yumurta sarısı ekleyip susam serpiyoruz.önceden ısıtılmış fırında 165 derecede yaklaşık 15 veye 20 dakika pişiriyoruz.