



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AÇMA

1 su bardağı süt  
Yarım paket yaşmaya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1,5 çay bardağı sıvı yağ  
1 tane yumurta  
1 yemek kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı margarin

Ilık sütte maya ve şeker ıslatılır bekletilir. sonra bütün malzemeler yogurulur. yarım saat hamur dinlendirilir. Yumurtanın akı içine sarısı dışına olacak. Hamur kabardıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır oklavayla orta kalınlıkta bir hamur açılır. Tavadan margarin ile kavrulmuş un açmanın üzerine dökülür. Rulo yapılarak yuvarlak şekil yapılır. Üzeride yumurta sarısı ve haşhaşla süslenir. Kızarana kadar pişirilir

