



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA

Kuru mayayı 1 tatlı kaşığı şeker ile birlikte yarım çay bardağı kadar ılık su içinde eritip mayalayın. Yumurta akı ve şekeri mikserle çirpin. Unun 2/3'ünü bir yoğurma kabına alın, erimiş tereyağı, sıvı yağ, süt, tuz, mahlep, çırptığınız yumurta akı ve en son mayayı ekleyerek yoğurun. Unun geri kalanını da ekleyip elinize yapışmayacak ama çok da sert olmayacak kıvamda bir hamur yapın. Hamurun üstünü bir bezle örtüp bir saat bekletin. Kabaran hamurdan küçük bir elma boyunda bir parça alın. Hamurla fazla oynamadan, iki elinizin avuç içleriyle silindirik şekli verdikten sonra hamurdan bir daire yapın. Pişirme kağıdı koyduğunuz fırın tepsisine hamurları dizip bir saat daha bekletin. Açmalar tepside beklerken fırını 180 dereceye ayarlayın. Açmaların üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. 180 derece fırında açmaların üstü kızarana kadar yarım saat pişirin.

