



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA

3 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta birinin sarısını alın
3 yemek kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 paket kuru maya
8-8,5 bardak un

Öncelikle ılık sütle birlikte mayayı ve şekerini eritip mayayı aktif hale getirelim.

Un dışında tüm malzemeleri ekleyip karıştıralım.

Üzerine yavaş yavaş un ekleyelim.

Un ele yapışmayacak şekilde gelene kadar yoğuralım.

Yoğurma işlemi bittikten sonra üzerine temiz bir poşetle kapatıp dinlenmeye bırakın.

30-40 dakika bekleyelim.

Hamur tamamen mayalanınca mandalina boyutunda büyük parçalar elde ederek çay tabağı genişliğinde açın rulo şeklinde sarıp salyangoz şeklinde saralım.

Tüm hamuru bu şekilde yapalım.

Yağlı kâğıt serili tepsinin üzerine açmalarımızı yerleştirip üzerine yumurta sarısını sürelim üzerine çörek otu atıp 15-20 dakika mayalandıralım.

200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

Not: Dilerseniz arasına tereyağı koyabilirsiniz. Zeytin ezmesi peynirde koyabilirsiniz.

