



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AÇMA

2 adet yumurta  
2 adet yumurta beyazı  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
100 gram tereyağı  
2 tatlı kaşığı tuz  
6 yemek kaşığı toz şeker  
1 paket yaş maya (veya 2 paket kuru maya)  
7 su bardağı un  
Üzeri için:  
2 adet yumurta sarısı  
Susam  
Çörekotu

Bir su bardağı süt, bir su bardağı sıvı yağ ve bir su bardağı yoğurdu küçük bir tencereye alıp biraz karıştırdıktan sonra ocakta hafifçe ılık olacak şekilde ısıtın. Sıcak olmamasına dikkat edelim.

Ilıklaşan karışımı bir yoğurma kabına alıp üzerine 2 adet tam yumurta, 2 yumurta akı, 6 tatlı kaşığı şeker, 2 tatlı kaşığı tuz, 2 paket toz maya ya da 1 paket yaş maya ekleyin.

Pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Karışımın üzerine 7 su bardağı unu ekleyip yoğurun. Hafif ele yapışan ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene kadar en az 3 dakika yoğurun ve yaklaşık 50 dakika mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru maya kokusu olmaması için birkaç kez katlayın. 100 gram tereyağını bir tencerede eritin.

Ellerimizi bolca tere yağlayarak hamurdan bezeleri ayırmaya başlayın.

Bezeye tereyağı sürerek tezgah üzerinde elinizle açın.

Rulo şeklinde sarın biraz sıktıktan sonra döndürerek düğüm atar gibi birleştirin.

Yaklaşık 30 dakika tepsi mayası için bekletin.

Kabardıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış alt üst ayar 200 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp biraz dinlendirdikten sonra açmalarınız yenmeye hazır!



