



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

1 su bardağı ılık süt
1. 5 çay bardağı sıvı yağ
6 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant kuru maya (yaş maya da olabilir)
2 yumurta akı (sarıları üzeri için kullanılacak)
5-6 su bardağı kadar un
İçi için:
3 yemek kaşığı kadar tereyağı (oda ısısında)
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
Susam

Sütü ocakta ılıtalım. Derin bir karıştırma kabına koyalım.
Üzerine maya ve toz şeker koyup karıştırarak eritemiz.
Daha sonra un hariç diğer malzemeleri ekleyip karıştıralım.
Son olarak yavaş yavaş kontrollü bir şekilde un ilavesi yaparak çok çok yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edelim.
Üzerine streç serip temiz bir mutfak havlusu ile kapatalım.
Sıcak bir ortama koyup 45-50 dk mayalanmasını bekleyelim.
Mayalanan hamurun havasını alalım.
Mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle açalım. İçerisine oda ısısında yumuşamış tereyağı sürüp rulo şeklinde saralım. İki ucundan tutup ters yöne çevirelim ve yuvarlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizelim.
15-20 dk tepside mayalandıktan sonra üzerine iki yumurta sarısı ve 1 tatlı kaşığı sıvı yağ karışımından sürüp, susam serpeлим.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirelim.

