



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA

Malzemeler:

- 1 paket yaş maya
- 2 bardak ılık su
- 1 bardak sıvı yağ
- 3 kaşık toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 3,5 su bardağı Piyale un
- Margarin

Hazırlanışı:

1 paket yaş mayayı 2 bardak ılık suda eritin. İçine 1 bardak sıvı yağ, 3 kaşık toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 paket Piyale kabartma tozu ve 3,5 su bardağı unu ekleyip yoğurun. Üzerini örtün ve kabarıncaya kadar bekleyin. Kabaran hamurdan parçalar koparıp parmak ucuyla margarin alarak yoğurun. Çubuk şeklini verin. Sert bir yüzeyde sağ el yukarı, sol el aşağı çevirin. Uçlarını birleştirin ve tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. 45 dakika bekletip 180 derecede kızarana kadar pişin.
