



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA

600 Gr un (5 su bardağı)
1 Su bardağı ılık su
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı tozşeker
1 Tatlı kaşığı tuz
2.5 Çorba kaşığı pakmaya
1 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı Halk ayçiçek yağı
2 Çorba kaşığı Halk margarin
Üzerine serpmek için:
Çörekotu

Unu bir kaba eleyin ve ortasını havuz gibi açın. Tozşekeri, tuzu, Halk ayçiçek yağını, yoğurdu ve 1 yumurtanın akını unun ortasına koyun. Ilık su içinde erittiğimiz mayayı da una ekleyin. Malzemelerin hepsi özleşene dek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp ve elinizle yuvarlayıp bastırın. Yaklaşık elinizin büyüklüğünde yuvarlak elde edin. Yuvarlak hamurun içine bir miktar Halk margarin koyun ve yağ dışarı taşmayacak şekilde sarın. İki elinizin arasında uzunlamasına yuvarlayarak (yılan şeklinde) bir karış uzunluğunda açın. Hamura düğüm atar gibi şekil verin ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında kızarana dek pişirip servis yapın.

