



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

100 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kurumaya
1 Adet şişe soda
1 Tatlı Kaşığı tuz
2,5 Yemek Kaşığı şeker
1 Tatlı Kaşığı mahlep
1 Su Bardağı süt
0,5 Su Bardağı zeytinyağı
5 Su Bardağı un

Ilık süt şeker ve toz maya bir kaptaki karıştırılıp 10 dakika kadar bekletilir. Soda ve tuz bu karışıma eklenir. Elenmiş un yavaş yavaş karışıma eklenir. Bu aşamada arzu edilirse mahlep eklenir. Kabin üzeri kepeklilik 1 saat mayalandırılır. Mayalanan hamurdan limondan daha küçük parçalar koparılıp rulo haline getirilir. Yağlı kağıt serilen tepsiye açmalar konur üzerine yumurta sarısı sürülür. Arzu edilirse çörekotu ya da susam dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 25-30 dk üzerleri kızarana dek pişirilir.