



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA

3 su bardağı tam buğday unu
3 çorba kaşığı şeker
20 gram yaşmaya
1 çorba kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için :
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı

Yaşmayayı ılık suyla karıştırıp 5 dakika kadar bekletin. Üzerine şeker, tuz, su ve tereyağını ekleyip karıştırın. Son olarak unu katın ve yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur elde ettikten sonra 15 dakika kadar bekletin. Ardından hamurdan parçalar koparın, yağlanmış zeminde elinizle açın ve içine zeytinyağı ya da erimiş tereyağı sürüp rulo yapın. Simit şeklinde katlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında pişirin.

