



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Tatlı Kaşığı şeker
- 1 Paket yaş maya
- 3 Adet yumurta(2 sarısı üstüne)
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Bardak süt

Yoğurma kabının içine ılık sütü koyuyoruz mayayı atıp elimizle eritiyoruz.un hariç malzemelerin hepsini ekleyip karıştırıyoruz sonra yavaş yavaş 4 bardak unu ilave ediyoruz yoğurup yumuşak bir hamur elde edilecek.üzerini örtüp 10 dakika dinlendirdikten sonra hamurdan parça koparıp yuvarlak şekilde pasta tabağı büyüklüğünde açın, üstüne bıçakla margarini sürün ve rulo gibi sarın.yuvarlak şekil verin.yağlanmış tepsiye dizin sıcak bir ortamda 45 dakika kadar mayalanmasını bekleyin. maylandıktan sonra yumurta sarısı sürüp fırına verin. 170-180 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin