



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

1 su bardağı süt
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
yarım su bardağı şeker
susam
çörek otu
1 tatlı kaşığı tuz
1 ufak paket maya
alabildiğine un
çok az margarin
2 yumurta akı
1 tatlı kaşığı mahlep(arzuya göre)

margarin hariç bütün malzemeler yogurularak bir kenarda 1 saat dinlendirilmeye bırakılır.dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak elde açılır ve içine az margarin koyularak yuvarlanır,iki ucu birleştirilir.aynı işlem kalan hamura uygulanarak yağlanmış tepsiye dizilir.üzerine yumurta sarısı sürülerek çörek otuyla susam serpistirilir.önceden ısıtılmış fırında pisirilir.

[ML® Puro için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.01.2024