



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı mahlep
200 gram kaşar peyniri
2 çorba kaşığı çörekotu
1 çorba kaşığı susam
Üzeri için:
Susam, çörekotu

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarcıca kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, rendelenmiş peynir, tereyağı, mahlep ilave ederek kalan unla birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamuru 2 beze yapıp. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp yuvarlaklar kesin. Ortasını açın simit şekli verip fırın tepsisine dizin. Bu şekilde 20 dakika tepside mayası gelinceye kadar bekletin. Sonra üzerine yumurta sarısı susam ve çörekotu sürüp 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca biraz ılıtıp servis tabağına alın, çayın yanında ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.03.2024