



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALTIN TAÇ

Ayşe Tüter

1 tatlı kaşığı maya
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
250 gr. yumuşak margarin
2 yumurta
3 su bardağı un
1 çay bardağı marmelat
1 çay bardağı susam
1 çay bardağı iri dövülmüş badem veya fındık
Yumurta sarısı (Üstü için)

Sütü bir tencereye alıp biraz ısıtın. İçine maya ve şekerini katıp eritin. Unu eleyin. Yağ, 1 yumurta ve unu süte katıp hamur haline gelinceye kadar yoğurun ve kabarmasını bekleyin. Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. 25-30 cm. çapında bir fırın tepsisini yağlayın. Hamuru, yarısı unlanmış bir zeminde dikdörtgen olarak açın. Bir kapta badem ile marmelatı karıştırın. 15 cm. büyüklüğünde kareler halinde kesin. Marmelatı sürün ve rulo sarın. Ay şekli verip tepsiye dizin. Bütün hamura aynı işlemi tekrarlayın. Tepside 20 dk. daha bekletip üzerine yumurta sürün. Bol susam ekleyip fırında kızarana kadar pişirin.