



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇEKİRDEKLİ AÇMA

<https://www.ozpak.com.tr>

- 1 kg un
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 bardak ılık süt
- 1,5 bardak ılık su
- 1 kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı ay çekirdeği içi

Mayayı ılık sütün içinde şeker ile beraber eritin, beklesin. Unu eleyip ortasını açın ve içine mayayı, yumurta aklarını, zeytinyağını ve mayayı katın. Suyu da kullanarak hamur yapın. Hazırladığınız hamurun üzerini bez ile örtün ve 1 saat bekletin, iyice kabarsın. Hamuru merdane ile düzleştirin üzerine oda sıcaklığındaki margarinini yedire yedire sürün; bunu 10 dk buzdolabında bekletip bir miktar ay çekirdeği serpin. bu yufkayı tekrar yoğurun iri parçalar alıp açma şeklinde açın. Bunları yağlanmış tepsiye dizerek üzerlerine yumurta sarısı sürün. Kalan çekirdeği serpin 170 dereceli fırında kızarana kadar pişirin.