



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGU AÇMA

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı toz şeker
2 yumurta
1 paket instant maya
Alabildiği kadar un
Susam

Bir karıştırma kabına un, su ve sıvı yağ konur, üzerine tuz ve şeker eklenir.

Yumurtaların akı ve sarısı ayrılarak akları karışıma eklenir, iyice karıştırılır.

Alabildiği kadar un ve ve bir paket instant maya ilevesi ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamur sıcak bir yerde mayalanmaya bırakılır.

Hamur mayalanınca hamur önce dörde bölünür sonra her parça üç eşit parçaya bölünerek yuvarlanır, 12 adet beze elde edilir.

Her beze ikiye bölünerek yuvarlanır ve 24 eşit beze elde edilir.

2 adet beze alınır, tezgah üzerinde 30 santimlik çubuk şekline getirilir.

2 hamur çubuğu birbirlerinin etrafından dolandırılarak önce burgu elde edilir, sonra burgular uçlarından birleştirilerek simit şekli verilir.

Burgular kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir, toplam 12 adet burgu açma elde edilmiş olur.

Tepsi 60 derece fırına verilir ve bir süre tutularak mayalanması sağlanır.

Tepsi fırından alınarak bir süre de dışarıda bekletilir, üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırına tekrar verilerek kızarana kadar pişirilir.

