



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEV AÇMA

3,5 su bardağı un
4 çorba kaşığı şeker
10 gram yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı mahlep
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 yumurta

Öncelikle şekeri, mayayı, tuzu ve ılık sütü bir kabın içinde bekletin. Kabarıncaya üzerine sıvı yağ, tereyağı, su, 1 yumurta ve aldığı kadar un ekleyip çok yumuşak bir hamur yapın. Üzerini kapatıp 35 dakika mayalandırın. Elinizi yağlayıp hamurdan parçalar kopartın, avuç içi büyüklüğünde yuvarlak şekil verin. Ortasını delip tepsiye dizin. Tepside de 15 dakika kadar kabarması için bekletin. Yumurta sarısı sürüp 190 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın