



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL AÇMA

Sevda Pekin

2 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı instant kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı un
İçi için:
Peynir
Maydanoz

Sütü bir cezvede ılıktan biraz daha sıcak olacak şekilde ısıtın. Yoğurt ve sıvı yağı da ilave ederek bir yoğurma kabında karıştırın. Un hariç diğer malzemeleri de katıp tekrar karıştırın. Unu da ekleyip en az 10 dakika yoğurun. Hamur iki katına çıkana kadar bekletin. Resimlerde gördüğünüz gibi gül şeklini verip tepsi mayası için en az yarım saat bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürerek 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

