



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL PEKSİMETİ (UŞAK)

3 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)
1 çay bardağından biraz eksik sıvı yağ
3 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
1 paket instant veya 1 adet yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam

Karıştırma kabında malzemeleri yoğurmaya başlıyoruz. Çok sert olmayacak şekilde hamur elde ediyoruz. Mayalı olduğu için iyice yoğuruyoruz. Sonra bir fincan kadar sıvı yağla ellerimizi batırıp hamuru biraz daha yoğuruyoruz. Bu işlemi bir kaç defa tekrarlıyoruz. Hamurun mayalanması için yarım saat üzerini örterek bekletiyoruz. Sonra hamuru rulo şekline getirip dört parçaya kesiyoruz. Kestiğimiz hamurları da kalın olmayacak şekilde rulo yapıp küçük küçük kesip tepsiye diziyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüyoruz ve susam serpip 180 derece fırında 40 dakika kadar pişiriyoruz.