



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY AÇMA

7-8 orba kaşığı tereyağı
3 su bardağı tam buğday unu
3 orba kaşığı şeker
20 gr yaş maya
1 orba kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
2 orba kaşığı tereyağı

Yoğurma kabının içinde yaş mayayı ve ılık suyu karıştırıp beş dakika bekletin. Üzerine şekeri, tuzu ve tereyağı ekleyip karıştırın. Buğday ununu üzerine döküp yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika kadar bekletin. Dinlenen hamurdan parçalar kopartıp tereyağı ile yağlanmış zeminde elinizle açın, içine erimiş tereyağı sürerek rulo yapın. Uçlarını birleştirip, simit şeklinde yuvarlaklar yapın ve tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın.