



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ SADE AÇMA

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

Öncelikle şekeri, mayayı, tuzu ve ılık sütü bir kabin içinde bekletin. Kabarıncaya üzerine sıvı yağ, tereyağı, su, 1 yumurta ve un ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Üzerini kapatıp 30 dakika mayalandırın. Elinizi yağlayıp hamurdan parçalar kopartıp şekil verin. Tepsiyeye dizin. 190 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın muhteşem oluyor.