



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI AÇMA

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Mayalı Un

50 g yumuşak margarin

1 yumurta

3 çay bardağı ılık süt

Araya sürmek için:

100 g yumuşak margarin

Üzeri için:

1 yumurta sarısı Susam

Çörekotu

Un ve mayayı karıştırın. Yumurta, margarin ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak yumuşak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru bir kez daha yoğurup 8 eşit parçaya ayırın. Bu parçaları 20 cm çapında yuvarlak açın.

Üzerlerine birer tatlı kaşığı margarin sürüp rulo yapın. Rulonun iki ucundan tutarak ve farklı yönlerde çevirerek

burun. Daha sonra iki ucu birleştirip hamura halka şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayıp üzerini

kapatarak 30 dakika bekletin. Bekletme sonrası üzerine yumurta sarısı sürün, susam ve çörek otu serpip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerine tepsi örtün. Sıcak veya soğuk servis yapın.