



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI ÖRGÜ

MALZEMELER

42 gr yas maya
2 su bardagi sut
2 çay bardagi siviyağ
2 yumurtanın aki(sarisini üzerine)
7 yemek kasigi toz seker
1 çay kasigi tuz

YAPILIŞI

Maya, sut, siviyağ, yumurta aklari, tuz ve seker geniş bir kaba konulup karistirilir. Un ilave edilir ve yogrulur. Hafif ele yapismasi lazim hamurun egerki sert olmussa elinizi sute veya suya batirarak yogurma islemine devam edin.Yogruilan hamuru 15-20 dk dinlendirin(hafif mayasi gelmesi için)Dinlenen hamurdan minik parçalar kopartarak uzun seritler elde edin ve 3 seritle orgu yapin ve unlanmis tepsiye aralikli dizin. Yumurta sarisini orgulerin ustune sur ve 15-20 dk bekletin ve 180 derecede firinda pisirin.Firindan alinan orgulerin üzerine nemli bez ortulur ve iliyinca servis yapilir.

[ML® Örne Tatlı için tıklayın](#)
