



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTANE AÇMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket yaş maya  
1 çay bardağı ılık süt  
1 çay bardağı ılık su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta akı (sarısu üzerine)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı toz şeker  
4-4,5 bardak un  
Aralarına sürmek için tereyağı  
Susam  
Çörekotu

Yoğurma kabına yaş mayayı, şekerini, ılık süt ve suyu koyup mayayı eritin. Bir-iki dakika kabarması için bekleyin. Yumurta akını, sıvı yağı ve tuzun ekleyin. Unu yavaş yavaş eleyerek ekleyin ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini bir bezle örtüp yaklaşık yarım saat kadar mayalanmaya bırakın. Mayalanmış hamuru 16 adet bezeye bölün ve yuvarlayın. Bezelerin üzerine bir çay kaşığı kadar tereyağı koyup elinizle çay tabağı büyüklüğünde açın. Rulo şeklinde sarın ve hamurun iki ucundan tutarak iki elinizi ters yönlerde doğru hareket ettirerek burun. Uç kısımlarından iyice birleştirin ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısını sürüp isteğinize göre susam ve çörek otu serpebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin.

