



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ AÇMA

2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 yumurta akı(sarı üzerine)
2 yemek kaşığı şeker
1 tutam tuz
1 paket yaş maya
Yeterince un

Yoğurma kabına maya ve ılık suyu alıp mayayı eritiyoruz.

Daha sonra diğer malzemeleri sırasıyla ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz.

Hamuru oda sıcaklığında 1 saat mayaladıktan sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp uzunlamasına avuç içi kadar açıyoruz.

Hamurun içine erimiş margarin sürüyoruz ve başka bir hamuru onun üzerine koyup tekrar margarin sürüyoruz ve iç harcımızdan koyup hamuru rulo şeklinde sarıp simit şekli uçlarını birleştiriyoruz.

Yağlanmış tepsiye yerleştiriyoruz, hamurlar bitene kadar bu işlemi uyguluyoruz.

Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam çörekotu serpiyoruz ve yarım saat dinlendirerek önceden ısınmış 200 dc fırında pişiriyoruz.

