



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SADE AÇMA

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

Derin bir kabin içinde unu, yaş mayayı, şekerini ve tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça sıvı malzemeleri, yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 25 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru cevizden büyük parçalara ayırıp her parçayı elinizle simit şekli verin ve tepsiye dizin. Üzerine susam veya çörek otu serpilebilir. 180 derecede 35 dakika pişirin.