



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SADE AÇMA

3 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı mahlep  
1 çorba kaşığı kuru maya  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı şeker  
1 su bardağı ılık süt  
İçi için:  
1 çay bardağı tereyağı  
1 çay bardağı süt

Derin bir kabin içine unu, mahlebi, yumurtayı, mayayı, şekerini harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için sütü ve tereyağını ezin. Dinlenmiş hamurları merdaneyle açın. Tereyağı ve süt karışımını üzerine sürüp her yerine bulayın. Rulo yapıp uzun şeritler halinde çekerek uzatın. Dört parmak uzunluğunda kopartın. Her bir parçayı da gül gibi sarıp tepsiye dizin. 200 derecede 25 dakika kadar pişirin.

---