



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI AÇMA

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 şişe soda (maden suyu)
1 paket yaş maya
1 çay bardağı toz şeker
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
Arası için:
150 gram yumuşak margarin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam veya çörekotu

Hamur yoğurma kabımıza mayayı alalım, üzerine toz şekerimizi ve sodamızı dökelim. Mayamızı eritem, daha sonra diğer hamur malzemeleri ekleyelim. 1 yumurtanın sarısını üzeri için ayıralım. Azar azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurumuzu oda sıcaklığında 45-50 dakika kadar bekletelim. Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alıp unlanmış tezgahın üzerinde uzunlamasına merdane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açalım. Daha sonra arasına 1 tatlı kaşığı kadar yumuşak margarin sürelim ve hamurumuzu rulo yapalım ve iki ucunu birleştirelim simit şekli verelim. Hamurlarımızı yağlanmış fırın tepsinize yerleştirelim, üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Susam veya çörekotu serpeлим. Tepside 15-20 dakika kadar bekletelim ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkarıp servis yapalım.

