



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUÇLU AÇMA

1 paket maya
1 çay bardağı su
1 su bardağı süt
1 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta beyazı
Alabildiği kadar un
1 paket tereyağı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Maya, su, süt, şeker bir kaba konur ve mıcıklanır. Üzerine yumurta beyazı, tuz ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, ılık bir çevrede 1 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan mandalina kadar parçalar alınır. Merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine yumuşamış tereyağı sürülür. Rulo yapılır, burulur ve iki ucu birleştirilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.