



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ AÇMA

Candan Kapkıner

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 çay bardağı un
- 1 paket kuru maya veya yaş mayanın yarısı
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı çörekotu

Ilık su ılık sütü ve sıvı yağı derin bir tencerede karıştırılır. Maya şeker ve tuzu da ekleyerek 4 dakika çırpılır. Unu ekleyip yoğrulur. Biraz ele yapışan bir hamur olacaktır. Tencerenin kapağını kapatılır. Bir saat mayalanmasını bekleyelim. Açma hamuruna istediğimiz şekli vererek tepsiye dizilir. Üstüne yumurta sarısı sürüp susam yada çörek otu serpilir. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında üstü iyice kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirilir.

