



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ AÇMA

Mukadder İlleez

2.5 su bardağı ılık süt
1.5 su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı kuru maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tuz
1 yumurta sarısı (üzeri için)
Aldığı kadar un
Yumuşamış margarin

Ilık süt içinde mayayı eritiyoruz. İçine sıvı yağ şeker tuz ve aldığı kadar unu ekleyip hamur haline getirdikten sonra yarım saat dinlenmeye bırakıyoruz. Mayalanan hamurdan bir parça kopartıp tezgah üzerinde biraz açıp ceviz büyüklüğünde margarin koyuyoruz. Rulo yapıp açma şekli vererek tepsiye diziyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derecelik fırında kızara kadar pişiriyoruz.