



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ AÇMA

1 adet yumurta
1 su bardağı margarin
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 paket yaş maya
2 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı şeker
7 su bardağı un
Üzeri için;
1 adet yumurta
Susam
Çörekotu

Süt ve suyu tencerede ılık olacak şekilde ısıtıyoruz. Ilık hale getirdiğimiz su ve sütün içine mayayı ekliyoruz. Yumurta, margarin, şeker ve tuzu da ekledikten sonra karıştırıyoruz. Unu da ekleyip hamuru elimize yapışmayacak hale gelene kadar yoğuruyoruz. Unu 1'er bardak 1'er bardak dökersek kıvamını daha rahat tutturabiliriz. Hamurumuzu iyice yoğuruyoruz. Yoğurma işlemi bitince üzerini temiz bir bezle örterek yaklaşık 1,5 saat dinlenmeye bırakıyoruz. Daha sonra tepsiye yağlı kağıt sererek hamurumuzu şekillendiriyoruz ve tepsiye diziyoruz. Üzerine de yumurta sarısı sürdükten sonra susam veya çörek otu dökerek açmalarımızı 160 dereceye ayarladığımız fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz.