



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI AÇMA

2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 küçük paket yaş maya
8 su bardağı un
Susam
Çörekotu
Haşhaş

Sütü ılıtıp bir kabin içine koyduğunuz mayanın üzerine dökün. Şekeri de ilave edip biraz bekletin. Daha sonra yağını, yumurta akını, tuzunu ve yavaş yavaş ununu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru üzerine nemli bir bez örterek yarım saat bekletin. Daha sonra bezelere ayırıp önce tezgahta uzunlamasına rulo yapın. Ruloları büküp açma şekli vererek yağladığınız tepsiye dizin. Yumurta sarısına biraz şeker ekleyip açmaların üzerine sürün. Üzerine arzuya göre susam veya çörek otu serpip biraz daha tepside mayalanması için bekletin. 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra nemli bir bez örterek biraz dinlendirip sonra servis yapın.

