



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞACIK AÇMA

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı su

1 su bardağı sıvı yağ

1 paket kuru maya

3 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Susam

Çörekotu

Hamur malzemeleri ile ele yapışan bir hamur elde edin. 1 saat kabarması için bekleddikten sonra bezelere ayırın. Bezelerin her birini çubuk şekline getirip, bir ucunu sabit tutup diğeri ucunu döndürerek açma şekli verip uçlarını birleştirin. Tepsiye dizdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.

180 derecede pişirin. Fırından aldıktan sonra tepsi boyundaki havlu peçeteyi ıslatıp üzerine serin. Peçete kuruduktan sonra servis edin.

